7.07.2021

CORRIERE DELLA SERA

MERCOLEDÌ

COOK

#33

ANNO 4 - N. 7

LE MIE ESTATI AL SAPORE DEI SOGNI

Dalla caponata a base di pomodori rosa agli spaghetti alla Nerano con le zucchine di San Pasquale Viaggio lungo la penisola sorrentina, con in testa il ricordo di Eduardo a tavola, il mare che luccica sul golfo di Napoli e il gusto dolce della treccia di fiordilatte

di **Lydia Capasso** foto di Matteo Carassale

16

LOUISE SHEERAN

per il ***Corriere della Sera***

Illustratrice inglese, oggi vive in Auvergne, in Francia. È specializzata in disegni e serigrafie dedicate al mondo del vino. Collabora, tra gli altri, con *Lonely Planet, Toast magazine* e le edizioni Bloomsbury

Distribuito con il Corriere della Sera, non vendibile separatamente. Poste Italiane Sped. in A.P. D.L. 353/2003 conv. L.46/2004 art. 1, c1 DCB Milano

L'EDITORIALE

di
Angela Frenda

Il numero d'estate è quello che ci consente di liberare di più le nostre energie. Riconnettendoci alla vita. E ai sogni. Che sono poi i veri protagonisti delle nostre storie. E sono loro, i sogni, che ritroverete in questo numero. Sogni di quando eravamo bambini e le estati ci accoglievano con generosità, lasciandoci pensare che tutto fosse possibile. Questo vogliamo credere, a cominciare dalla copertina eterea, e allo stesso tempo intensa, creata da **Louise Sheeran**. Come teatro di questa estate liberatoria abbiamo scelto la Costiera sorrentina, luogo dove il tempo sembra essersi fermato e dove basta una Vespa per sentirsi negli anni '50. Come nel racconto di **Lydia Capasso**, nostra firma storica, che ci svela la sua costiera sorrentina, meta sua e dei suoi fratelli sin dall'infanzia. E palcoscenico di sapori, profumi e desideri. Le immagini dei piatti che Lydia ha ricreato per noi, con l'aiuto della stylist **Angela Sposito**, hanno il gusto delle ricette senza tempo. E sono state scattate da **Matteo Carassale**. Così come sono sue le foto del reportage realizzato da una delle famiglie che hanno fatto la storia

ISTANTI DI LIBERTÀ

della cucina italiana: gli Iaccarino. Con loro abbiamo raccolto lo spirito positivo di una ripartenza inondata dalla luce generosa di fine giugno. Sentendo forte la voglia di riabbracciare clienti che arrivano di nuovo da tutto il mondo per sedersi a quella tavola che fa davvero, e da sempre, una piccola rivoluzione gastronomica. Di orto, gli Iaccarino, hanno parlato quando ancora non andava di moda il *green washing*. Di chimica da bandire in cucina loro non dicono neppure: lo fanno e basta. Di preservare le specie alimentari in estinzione, di avere un controllo quasi ossessivo sulla qualità degli alimenti, loro sono convinti davvero. Ecco perché sono un esempio, oggi, di onestà intellettuale applicata alla cucina.
A questo lungo viaggio in costiera abbiamo poi aggiunto una mappa disegnata da Marco Marella e composta da Alessandra Dal Monte che vi offre una lunga e ragionata lista di suggerimenti per consentirvi, laddove vi venisse voglia, di fare un salto anche in questo paradiso d'Italia. E vivere sul campo il sogno che vi proponiamo noi in questo numero. Il menu healthy di Anna Villarini è invece dedicato al caldo dell'estate, e ai cibi che preservano la nostra idratazione. Le immagini di Laura Spinelli sono particolarmente evocative in questo senso. L'inchiesta del mese è affidata alla penna di **Luca Iaccarino**, food writer e food critic che si è posto una domanda che ritengo, oggi più che mai, fondamentale: la cucina buona deve essere anche una cucina etica? Ne ha dialogato con alcuni dei filosofi italiani più importanti, arrivando a una conclusione che vi invito a scoprire. L'illustrazione? È del mitico **Andrea Ucini**, bravissimo a portarci in mondi paralleli e onirici. Chissà quanto abbiamo bisogno, oggi, di viaggiare anche soltanto con la mente verso luoghi belli e speciali. E consentirci, ancora una volta, di sognare. Buona estate!

LOUISE SHEERAN

Illustratrice inglese, oggi vive in Auvergne, Francia. Dopo aver scoperto l'enologia a Londra, si è specializzata in disegni e serigrafie dedicate al mondo del vino. Collabora, tra gli altri, con *Lonely Planet*, *Toast magazine* e le edizioni Bloomsbury

LYDIA CAPASSO

Napoletana, vive tra Milano e Castellammare di Stabia. È una restauratrice appassionata di cibo. Ha scritto diversi libri, tra cui *Gli Aristopiatti*, *Santa Pietanza* e *La cucina di Napoli*. Su *Cook* cura la rubrica *Il dolce allo specchio*

LUCA IACCARINO

Torinese, classe 1972, è un giornalista e critico gastronomico. Mangia, scrive e viaggia a ogni latitudine. Food editor di EDT- Lonely Planet, ha da poco pubblicato il suo ultimo libro, *Appetiti. Storie di cibo e di passione*

ANGELA SPOSITO

Vesuviana appassionata di cucina, ha studiato fotografia pubblicitaria all'Ilas di Napoli ed è specializzata in fotografia di food e interni e food styling. Colleziona props da oltre 15 anni e racconta piatti e ricette in un blog personale

MATTEO CARASSALE

Vive tra Milano e Bordighera. Fotografo specializzato in cibo, moda e giardini, collabora con le più importanti riviste italiane e straniere di viaggio, interni e verde

ANDREA UCINI

Illustratore italiano, vive e lavora in Danimarca. Si è diplomato in piano classico e composizione all'Accademia di Firenze e collabora con molti giornali stranieri tra cui *Le Monde*, *Nyt*, *Guardian* e *The Economist*

SUPPLEMENTO DEL
CORRIERE DELLA SERA

LUGLIO 2021
ANNO 4 - NUMERO

Direttore responsabile
LUCIANO FONTANA

Vicedirettore vicario
BARBARA STEFANELLI

Vicedirettori
DANIELE MANCA
VENANZIO POSTIGLIONE
FIORENZA SARZANINI
GIAMPAOLO TUCCI

Responsabile editoriale
ANGELA FRENDA
In redazione:
Isabella Fantigrossi (coordinamento magazine)
Chiara Amati
Wladimir Calvisi (coordinamento web)
Alessandra Dal Monte (coordinamento eventi)
Lorenza Martini (grafico)
Hanno collaborato:
Gabriele Principato, Martina Barbero, Tommaso Galli
Art Director: **BRUNO DELFINO**
Progetto grafico a cura di **MICHELE LOVISON**

RCS MEDIAGROUP S.P.A.
Sede legale: via A. Rizzoli, 8 - Milano
Registrazione Tribunale di Milano n. 242 del 4 ottobre 2018

REDAZIONE E TIPOGRAFIA
Via Solferino, 28 - 20121 Milano
Tel. 02-62821

PUBBLICITA'
CAIRORCS MEDIA S.P.A.
Sede operativa:
Via A. Rizzoli, 8 - 20132 Milano
Tel. 02-25841 - Fax 02-25846848
Referente: Diletta Mozzon

Marketing:
Marco Quattrone e Marta Lagrasta

ISSN 2724-4474 (print)
ISSN 2724-394X (online)

La magia
è nei dettagli

IL SOMMARIO

L'INDICE DELLE RICETTE

FOTO DI LAURA SPINELLI

LA CUCINA BUONA DEVE ESSERE ETICA?

di **Luca Iaccarino**
illustrazione di Andrea Ucini

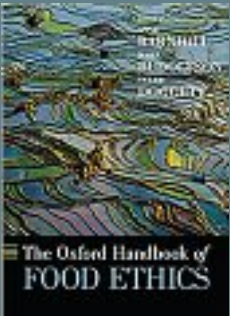
Una volta interessavano solo piacere ed estetica
Oggi, invece, ci si pone la domanda se un piatto per essere gustoso debba anche essere giusto. È un tema di cui, per la prima volta, si stanno occupando molti filosofi, da Barnhill, Budolfson e Doggett di Oxford a Gomarasca della Cattolica di Milano
Tutti convinti che, nella scelta dei ristoranti dove mangiare, debbano contare anche le azioni di sostenibilità dei cuochi

I cuochi buoni cucinano piatti buoni e i cuochi cattivi preparano piatti cattivi? Il cibo deve essere prodotto con giustizia? Qual è il rapporto tra gastronomia e morale? Prima del 2000 non ce lo domandavamo un granché: ci interessavano il piacere, la creatività, la golosità nel piatto ed eventualmente la sua estetica, vedi il marchesiano «il bello è il buono». Dunque: il buono dev'essere bello. Ma giusto? È con il volger del millennio che tra i fornelli inizia a spirare il vento dell'etica. Nel 2004 Slow Food s'interroga sulla produzione agroalimentare e avvia il summit delle comunità del cibo Terra Madre. L'anno dopo il suo fondatore Carlin Petrini dà alle stampe il manifesto Buono pulito giusto. Vegetarianesimo e veganesimo impongono le proprie riflessioni. Nel 2009 Massimo Bottura pronuncia per la prima volta il suo mantra, «etica ed estetica». Nel 2016 l'ecosostenibilità diventa il centro dell'evento Care's – The Ethical Chefs Days organizzato da Norbert Niederkofler. Nel 2018 Alain Ducasse (con Christian Regouby) scrive Mangiare è un atto civico e nel 2019 René Redzepi dice «non voglio più condurre il miglior ristorante, ma il miglior posto di lavoro del mondo». Ma tutto questo gli appassionati di cose buone lo sanno. Quello di cui hanno meno contezza è che nello stesso ventennio si è avviato un movimento uguale e simmetrico da parte di chi di etica si occupa anche fuori pasto: i filosofi. Nel 2002 l'americano Gregory E. Pence della University of Alabama dà alle stampe *The Ethics of Food*, accelerando così una vasta riflessione sul tema dell'etica del cibo. Da allora i contributi si moltiplicano finché nel 2018 esce *The Oxford Handbook of Food Ethics* in cui la prestigiosa università inglese fa un punto intrecciando la filosofia con le altre, innumerevoli, discipline toccate dal cibo (l'antropologia, l'economia, le scienze ambientali, la geopolitica, il diritto, la sociologia) e in sette sezioni pone altrettante domande: è etica l'agricoltura industriale? Lo sono gli allevamenti? Il nostro modo di consumare? C'è giustizia — sociale, razziale ed economica — nel sistema-cibo? I colleghi italiani non si sono sottratti a questa sfida e mai come oggi la nostra filosofia si è interrogata sui temi gastronomici, declinando la cosiddetta etica applicata (alle questioni quotidiane). «Oggi non possiamo sottrarci al chiederci se un piatto per essere buono debba essere giusto — dice Paolo Gomarasca, professore associato di filosofia morale alla Cattolica di Milano che ha appena pubblicato *Etica del cibo* per Morcelliana —. Io sono convinto di sì, la giustizia deve entrare in tutte le considerazioni. Ci sono esempi virtuosi: penso a "Mezze", il locale aperto a Lisbona nel 2017 da un gruppo di rifugiate siriane che è al contempo un ristorante, un centro di discussione, di inclusione. Si mangia bene ed è un grande successo».

Solo i cuochi buoni fanno piatti buoni?

«Tra giusto e buono c'è una stretta connessione, non un automatismo», dice Franca D'Agostini, una tra i più grandi filosofi italiani, già allieva di Gianni Vattimo, oggi professoressa alla Statale di Milano (ultimo libro, *La verità al potere*, Einaudi). «In realtà ogni buona tecnica, nella cucina come nella costruzione di aeroplani, è anche buona in senso etico, non soltanto produce benessere, ma viene anche da un buon pensiero, da un'interiore volontà di bene. Impossibile essere tecnici eccellenti senza essere anche eccellenti nello spirito». Quindi le sottoponiamo la provocazione lanciata nel 2015 dal direttore della Guida *L'Espresso* Enzo Vizzari che di fronte al dilemma se considerare o meno gli chef «cattivi» dichiarò: «Se Hitler fosse stato cuoco, avremmo avuto il dovere di recensirlo». Si possono, dunque, separare nettamente i due aspetti? «Non è facile — dice D'Agostini —. Rileggere Heidegger dopo la prova della sua adesione al nazismo modifica inevitabilmente il giudizio. Se però vale quel che ho detto, sì bisognerebbe recensire Hitler, ma stroncarlo: la sua sarà una pessima cucina». Stessa domanda la rivolgiamo ad Adriano Fabris, che insegna Filosofia morale ed etica della comunicazione all'Università di Pisa e ha recentemente dato alle stampe *Etica del mangiare* (Edizioni ETS), che risponde: «Se l'etica che governa la gastronomia è quella individuale del raggiungimento della propria soddisfazione, se è un'etica che persegue unicamente l'utilità del singolo,

Tra i fornelli è impossibile essere tecnici eccellenti senza però esserlo nello spirito

quest'affermazione è comprensibile. Tuttavia sostengo che il cibo sia relazione, relazione con gli altri, con l'ambiente, con le creature che distruggiamo per alimentarci. Quindi dico: no, Hitler non è un uomo buono, quindi non potrà mai essere un buon cuoco». Ma quanti grandi calciatori o rocker hanno avuto biografie piene d'ombre? «Ribadisco: bisogna cambiare paradigma. Se contano esclusivamente efficienza ed efficacia, allora è sensato scegliere come attaccante anche Jack lo squartatore. Ma l'utilizzo di questi soli parametri produce troppi danni collaterali. Sia chiaro, il tema non è rinunciare all'eccellenza: la questione è il motivo per il quale vi tendiamo. Nel film Il pranzo di Babette la ricerca del buono è motivata da gratitudine e

«THE OXFORD HANDBOOK OF FOOD ETHICS»
Un manuale dedicato all'etica del cibo, scritto nel 2018 da Anne Barnhill, Mark Budolfson e Tyler Doggett. Il tema è indagato sotto 7 aspetti, dalla giustizia sociale fino al gender gap

«ETICA DEL CIBO»
Il professore« di filosofia morale alla Cattolica di Milano Paolo Gomarasca ha appena pubblicato un saggio (Morcelliana) dedicato alla battaglia contro la fame. Chiedendosi: il sistema di produzione attuale è sostenibile?

«ETICA DEL MANGIARE»
Il pamphlet di Adriano Fabris (ETS, 2019), docente di filosofia morale all'Università di Pisa, sostiene che mangiare significa porsi in «una relazione rispettosa ed equilibrata»

amicizia. Questo è un esempio virtuoso».

Un tre stelle ecosostenibile è come un SUV elettrico?

Un ristorante di lusso pare per definizione poco sostenibile dal punto di vista ambientale: tante risorse per poche persone, centinaia di merci e decine di lavoratori che si spostano per servire clienti arrivati in aereo. Eppure lo storytelling corrente rappresenta i tre stelle come campioni green. Un po' come un SUV da tre tonnellate, però elettrico. «Nella sostenibilità c'è un innegabile aspetto di marketing — racconta Gomarasca —, ed esiste un capitalismo green che veste i guanti dell'ecologia per continuare a perseguire esclusivamente l'obiettivo di guadagnare di più. Ma credo che l'esempio dei cuochi famosi possa aiutare a cambiare le scelte individuali, che sono quelle che contano. Poi, certo, c'è chi lo fa solo strumentalmente, chi invece ha una convinzione intrinseca. Il lavoro di Bottura con i Refettori mi sembra assolutamente sincero, è un modello e una testimonianza. Nel mondo greco il connubio tra bontà e giustizia era imprescindibile, poi l'abbiamo dimenticato».

Il cibo è sempre relazione con gli altri, l'ambiente e le creature di cui ci alimentiamo

Sui premi «chef donna»

La bassa presenza di donne nelle cucine è sotto gli occhi di tutti, e negli ultimi anni sono nati premi «di genere», proprio quelli che il cinema sta eliminando, incentivando invece l'inclusione nelle produzioni. Fabris è fortemente contrario, «con le "quote" non si finisce più: allora ci vorrebbero quelle, chessò, etniche». Gomarasca è a favore: «È una forma di sensibilizzazione, le donne sono al centro del sistema-cibo a partire dai campi». D'Agostini è provocatoria: «Se le donne sono umane allora dovrebbero avere le stesse prerogative degli uomini, fare le cuoche ad alto livello come dire messa. Se sono diverse, se c'è un particolare stile femminile nel cibo, allora ai premi rosa dovrebbero partecipare tutti, anche gli uomini, come ai premi per la cucina cinese, o indiana».

TRE COSE DA SAPERE

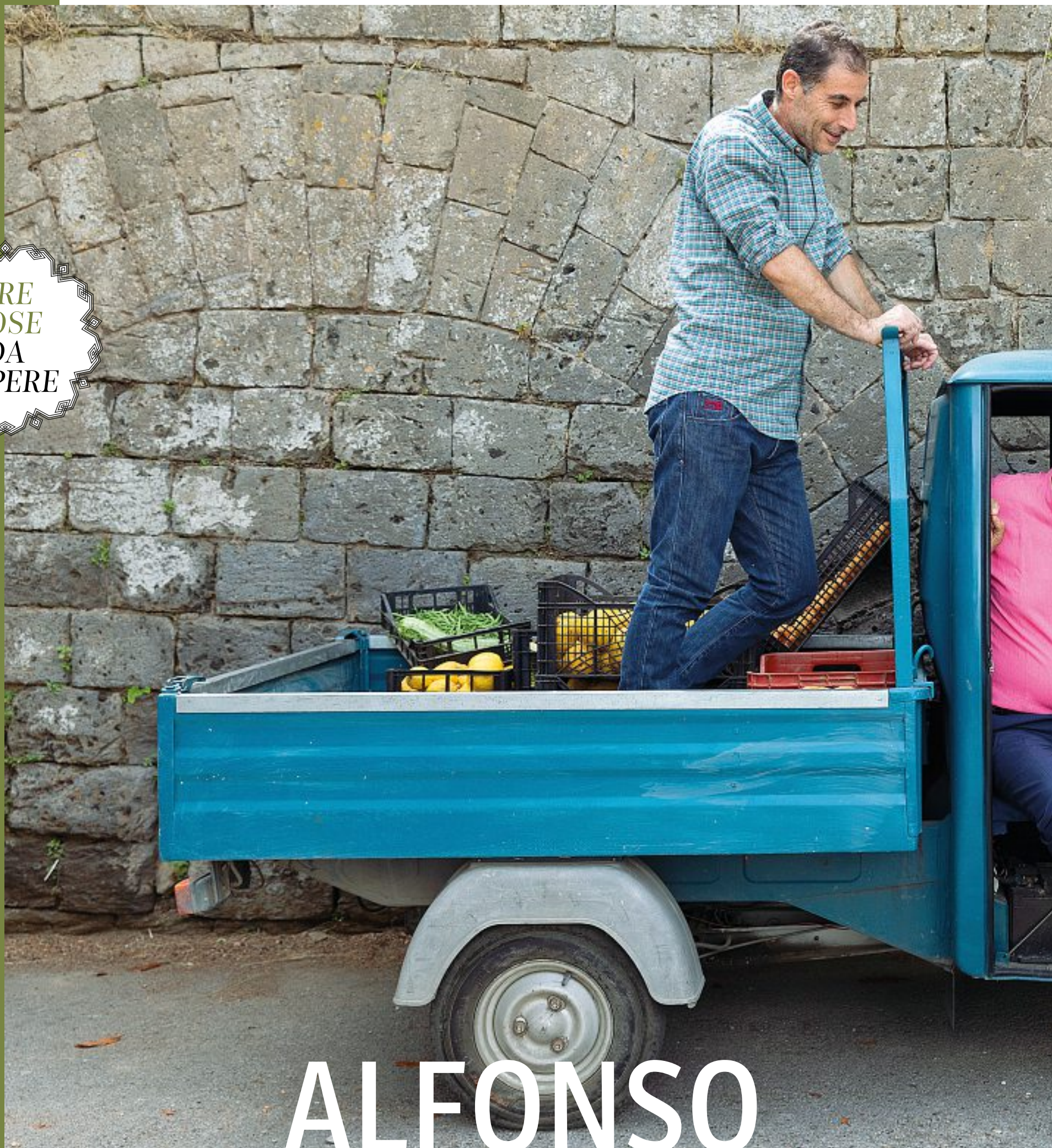
1

Il ristorante «Don Alfonso 1890» a sant'Agata sui Due Golfi nasce nel 1973, voluto da Alfonso e Livia Iaccarino, marito e moglie, provenienti entrambi da famiglie di albergatori

2

Dal 1997 al 2001 il ristorante è stato premiato con tre stelle Michelin. Da allora ne ha due. In cucina oggi lavora il figlio Ernesto mentre il primogenito Mario si occupa della sala ed è Ceo del gruppo

3

La famiglia oggi gestisce anche un albergo, un'azienda agricola e una scuola di cucina. Possiedono inoltre diversi ristoranti all'estero dove hanno esportato il modello Casa Don Alfonso

ALFONSO ED ERNESTO IACCARINO

Padre e figlio del bistellato «Don Alfonso» a Sant'Agata. Centro di un impero che porta la cucina del Sud nel mondo. «Siamo sempre stati più apprezzati all'estero che in Italia» Dove però col resto della famiglia, Livia e Mario, hanno creato un ecosistema perfetto: orto bio, chimica zero e qualità vera. Tutto merito della fuga del nonno da New York

1 Alfonso ed Ernesto Iaccarino 2 A sinistra un dettaglio di un piatto di gamberi, a destra Mario Iaccarino 3 Punta Campanella 4 A sinistra il dehors dell'hotel «Don Alfonso 1890», a destra un cartello stradale che indica Sorrento e Massa Lubrense

di **Angela Frenda**
foto di Matteo Carassale, producer Martina Barbero

Questa storia comincia con una confessione: ho conosciuto la famiglia di cui vi parlerò quando ero ancora una giovane cronista politica e per caso, una sera, un paio di colleghi mi portarono a mangiare in quello che per me era, ai tempi, «solo» un ristorante. Ho capito solo dopo, ma in pochissimo tempo, che in realtà era molto di più. E che quel luogo sarebbe stato destinato a diventare un posto del mio cuore. Perché la famiglia Iaccarino — Alfonso, Livia, Mario ed Ernesto — rappresenta un patrimonio umano e professionale da tutelare. Uniscono, infatti, arte del ricevere, ricerca, impegno, cultura gastronomica e capacità imprenditoriale. E farlo al Sud, lo sappiamo, è più difficile che altrove. Ma soprattutto sanno cosa significa la parola accoglienza. Il cliente per loro non sarà mai, solo, un cliente. Bensì l'oggetto delle loro attenzioni. Come poi dovrebbe essere sempre. Lo sa bene Livia, signora gentile dal sorriso unico, che fa un limoncello inimitabile. È lei l'anima di questa casa affacciata sul mare della costiera sorrentina, nel centro di Sant'Agata sui Due Golfi. Il vento le scompiglia appena i capelli biondi mentre, seduta nel giardino del relais con una limonata fresca, racconta questo anno tremendo per la ristorazione italiana (e non). «Girare per le stanze del relais e vederle vuote. Non poter riaprire. Percepire l'incertezza negli occhi dei ragazzi della squadra e non capire cosa fare. È stato terribile, terribile». Le lacrime le vengono giù spontanee, senza poterle e volerle fermare. E in quel pianto appena accennato c'è tutto il senso di una vita di lavoro, sacrifici ed enormi soddisfazioni che un virus ha tentato di cancellare. «Ma non ci è riuscito. Ogni giorno arrivavano mail da tutto il mondo. Clienti che ci sostenevano, anche a distanza. E allora, come abbiamo sempre fatto, ci siamo rimboccati le maniche e

Girare per le stanze vuote del relais e non poter riaprire è stato davvero terribile

I PERSONAGGI

5

6

7

8

9

5 Da sinistra Ernesto e Alfonso Iaccarino **6** Piatti e ceramiche realizzati in esclusiva per la famiglia da Villeroy&Boch, acquistabili su richiesta o presso il ristorante **7** Maurizio Cerio, il sommelier del «Don Alfonso 1890» **8** Un dettaglio della camicia di Alfonso Iaccarino **9** Un membro dello staff **10** Ernesto e Alfonso al mare con i cani **11** L'orto bio di Punta Campanella con cremoso al gelsomino

siamo andati avanti. Ad esempio abbiamo ridipinto tutte le stanze dell'hotel, cambiato la tappezzeria... Ci siamo fatti belli per quando avremmo aperto». E quel giorno è arrivato. Proprio in queste settimane i clienti sono tornati, anche dall'estero. Certo, non sono ancora i numeri di un tempo. Ma tanto basta a dare una visione ottimistica. Anche se la chiusura invernale è stata dedita tutt'altro che al riposo visti gli impegni con le consulenze all'estero, fatte anche di nuove aperture (come «Casa Don Alfonso» al Ritz Carlton di St.Louis) e traslochi (una nuova sede per il «Don Alfonso» di Toronto). Certo, la pandemia ha costretto alla restrizione della brigata in cucina, alla eliminazione del tavolo dello chef e al ridimensionamento della sala. Ma per fortuna «Don Alfonso» è un pezzo di storia dell'eccellenza italiana. Tre stelle Michelin dal 1997 al 2001. Ridotte poi a due, ma per ragioni che appaiono ancora poco comprensibili. Gli Iaccarino su questo tacciono da sempre, anche se un'idea dei motivi se la sono fatta: «Diciamo che siamo sempre stati apprezzati più all'estero che in Italia». E infatti il loro ristorante appare spesso in classifiche internazionali, anche precedendo altri big italiani. Ad esempio è questo il caso de «La Liste 2020», fortissimamente voluta da Macron in risposta ai «World's 50 Best». Ma l'amore che nel mondo si nutre verso gli Iaccarino è testimoniato dalla loro società che prende e lascia la gestione di grandi ristoranti in tutto il mondo: Roma, Macao, Marrakech, Nuova Zelanda. E ora l'ultimo nato a St. Louis, aperto in piena pandemia. La filosofia che viene esportata è quella di «Casa Don Alfonso»: una summa dei piatti della nonna, la pasta e patate, i maccheroni al gratin di nonna Tina, gli ziti con le acciughe di Cetara. «Un vero progetto culturale — spiega Mario — che prevede il racconto delle origini soprattutto a chi abita

Tutto nacque nel 1973, da una scommessa allora folle di Alfonso e Livia, giovani sposi

10

L'ORTO BIO DI PUNTA CAMPANELLA CON CREMOSO AL GELSOMINO

INGREDIENTI

20 g olio evo, **60 g** porri, **60 g** cipolle, **1 spicchio** di aglio, **3 g** zucchero, **q.b.** sale, **3,75 g** aceto di riso, **q.b.** peperoncino tritato, **7,5 g** salsa di soia, **40 g** mozzarella, **250 g** di funghi pioppini, **5 g** prezzemolo, **q.b.** pasta fillo, **50 g** tuorlo, **50 g** burro sciolto, **1** pomodoro cuore di bue, **5** peperoncini verdi, **1** peperone crusco, **5** fiori di zucchine essiccati, **3** cipolle rosse in agrodolce, **q.b.** gelato al gelsomino, **150 g** cetriolo

PROCEDIMENTO

Stufate porro, cipolle, aglio, peperoncino, zucchero e sale, aggiungete aceto di riso e fate sfumare. Aggiungete la soia, quando freddo la mozzarella. Rosolate l'aglio, aggiungete funghi e sale, cuocete. Aggiungete il prezzemolo. Unite i funghi. Spennellate un foglio di pasta fillo con tuorlo e burro, sovrapponete l'altro foglio. Posizionate la farcia, richiudete i ravioli e tagliateli con un coppa pasta. Cuocete in forno a 210°C per 6 minuti. Impiattate con i fiori di zucchine. Finite con quenelle di gelato.

11

fuori dall'Italia». Nel locale di famiglia, invece, resta la vocazione gourmet. Così come è oggi nacque nel 1973, da una scommessa apparentemente folle (in realtà lungimirante) di Alfonso e della moglie Livia, sposi a vent'anni. I primi tempi non furono facili. Il menu, curato e costoso, fece scappare via una bella fetta di clientela tradizionale. «Per far quadrare i conti decisi a malincuore di vendere la Alfetta che mio padre mi aveva appena regalato», ha ricordato spesso Alfonso. Poi, piano piano, con tanta pazienza e un lavoro artigianale e certosino, arrivarono il successo e i clienti celebri: la regina Elisabetta, Gore Vidal, Julia Roberts, tanti altri volti noti. Il segreto? Un mix irresistibile fatto di eleganza europea, attenzione ai dettagli e napoletanità sincera ha reso possibile il successo portando questo relais-ristorante al vertice della qualità italiana. Lo aprì il nonno, un altro Alfonso Iaccarino, che trovò la sua fortuna in patria dopo averla cercata a 14 anni a New York ed essersi trovato con tanti altri italiani schedato a Ellis Island come delle bestie. Alfonso così preferì tornare velocemente a Sant'Agata, su quella punta che domina il Golfo di Sorrento da una parte e l'Amalfitana dall'altra. Con un socio tedesco folgorato dalla bellezza della zona, aprì la Pensione Iaccarino. Nei ritagli di tempo fece 11 figli. Una parte delle stanze originarie è il nucleo più antico del relais di oggi dove c'è anche una suite intitolata a Salvatore Di Giacomo. Ma è l'ecosistema creato dalla famiglia Iaccarino ad essere il vero segreto del successo. Lo capisci quando Alfonso, classe '47, ti parla dei profumi della sua terra: «I mandarini, i limoni, le erbe selvatiche, le albicocche e i pomodori non si trovano solo qui. Ma qui sono diversi». Qui, per lui, è il suo orto ad agricoltura rigorosamente biologica di Punta Campanella, una striscia di campagna e di roccia lanciata verso il mare. Di fronte, l'isola di Capri. È qui che da vero visionario, 30 anni fa, ha creato gli otto ettari di frutteti e di orti: la dispensa naturale dove nasce e cresce quasi tutto ciò che serve al suo ristorante. La tenuta si chiama Le Peracciole. E qui ci allevano anche i loro polli. Parlando con gli Iaccarino la verità è che ti rendi conto che hanno fatto le cose prima che andassero di moda: il biologico, appunto; il bandire la chimica dalle cucine; il decidere di innovare la tradizione; il parlare di un Sud diverso, moderno e allo stesso tempo antico. E se questo ristorante-relais è ancora magnifico, lo si deve soprattutto ai due figli di Alfonso e Livia. Ernesto, studi in economia, è lo chef, gavetta lunga e non facile accanto al padre, del quale ha preso, tra le altre cose, la pignoleria estrema. Come quando chiede al fratello e ai genitori di assaggiare le cose nuove che prepara pretendendo, in tempo reale, un voto in scala da uno a dieci. Ma è la sua cucina a raccontare l'evoluzione che sta mettendo in essere. Ingredienti, cotture (anche antiche, anche orientali) e accostamenti di una gastronomia in continuo movimento, proprio come lui. Il suo obiettivo? La gastroperfezione, partendo sempre dalla semplicità del prodotto base. Per capirlo, basta assaggiare il dentice con latte di cocco, mandorle, pepe rosa e fiori di begonia. Sono gli ingredienti, infatti, a segnare il suo percorso. Qui non mancheranno mai l'olio extravergine, la pasta di semola di grano duro, i limoni, il pomodoro e tutte le preparazioni del territorio. La loro filosofia contempla un km 0, certo, ma anche prodotti che arrivano dai loro viaggi pluriventennali per il mondo, dai quali portano sempre indietro qualcosa: una spezia, un ingrediente, una tecnica di lavoro. Giocare a scomporre la tradizione, pur conservando inalterata la poetica dei loro sapori primordiali. Una cucina global-territoriale. Ma se dovessimo scegliere una ricetta che li rappresenta, è lo spaghetto al pomodoro. Piatto che per ammissione dei

12

STRASCINATI DI NONNO ERNESTO CON RAGÙ DI POMODORI SAN MARZANO

INGREDIENTI

15 g di carote, **15 g** di cipolla, **15 g** di sedano, **25 g** di guanciale tritato, **250 g** di carne di vitello, **250 g** di carne di manzo, **q.b.** sale e pepe bianco, **15g** di vino rosso, **550 g** di passata di pomodoro. Per la farcia: **125 g** di mozzarella, **25 g** di parmigiano, **75 g** di ricotta, **4 tuorli** di uovo, ragù di trita di vitello, salsiccia e tracchiulelle di maiale, **4 cime** di basilico in foglie, **200 g** di foglie di pasta fresca all'uovo

PROCEDIMENTO

Preparate una bolognese rosolando sedano, carote e cipolle, aggiungete quindi il guanciale, la carne e sfumate con del vino rosso. Quando il vino ha sfumato bene, unite la passata di pomodoro e fate cuocere fino a quando la carne non sarà diventata morbida, facendo attenzione a lasciarla un po' umida. Dedicatevi, poi, agli strascinati: cuocete la pasta, quindi passatela in acqua e ghiaccio, aiutandovi con un sac à poche. Posizionate sulla pasta la farcia e arrotolatela a mo' di cannelloni classici. Poggiate sugli strascinati così ottenuti qualche dadino di mozzarella e un po' di parmigiano. Cuocete in forno a 180°C per 6 minuti. Togliete dal forno. Servite su un piatto, prestando attenzione a versare prima la bolognese ben calda come fondo, poi gli strascinati adagiati sopra. Concludete il vostro piatto decorandolo con mozzarella e basilico, infine condite con un filo di olio extravergine di oliva.

12 Il piatto **13** Dall'alto a sinistra Alfonso Iaccarino e sua moglie Livia. In basso Mario ed Ernesto Iaccarino

più grandi chef resta inimitabile. Senza alcuna possibilità di replica. D'altronde, spiega Ernesto, «è una preparazione che non ha tempo. Più si va avanti e più l'essere umano avrà bisogno di questi piatti, ricette della memoria (alleggerite grazie a moderne tecniche di lavorazione e curate nella presentazione e nell'aspetto cromatico), che aiutano a fermarsi, a non scomparire schiacciati dalla frenesia dei ritmi imposti dalla vita quotidiana». Sulla stessa scia altri piatti che hanno fatto storia, come gli strascinati del Nonno, cannelloni aerei sospesi su un ragù di pomodoro, basilico e mozzarella. O i nudi di ricotta in consommé ai sentori di verbena. Poesia pura. L'altro pilastro di questo meccanismo perfetto è Mario, il primo figlio. «Sono nato e cresciuto in un ristorante, dopo gli studi scientifici ho trascorso 12 anni all'estero, dalla scuola alberghiera in Svizzera ho allargato la mia formazione lavorando in tutti i settori dell'accoglienza alberghiera di alto livello (sala, organizzazione della struttura)». Mario oggi è maître de maison del «Don Alfonso» e cura l'immagine dell'azienda. «Con Livia lavoriamo ogni giorno alla creazione dell'esperienza di felicità per l'ospite». È stato lui a volare a St. Louis per aprire il «Casa Don Alfonso» affrontando i deliri di una pandemia mondiale. Cinque lingue parlate, alle quali sta aggiungendo il russo, ha negli occhi una visione unica del futuro. Fatta anche di un negozio che vende anche il vasellame realizzato in esclusiva per loro da Villeroy&Boch. O i prodotti dell'orto. Sia per lui sia per Ernesto è stata una scelta coraggiosa affiancare un monumento vivente della gastronomia come Alfonso Iaccarino. Senza di lui, non esisterebbero i grandi cuochi meridionali. Ma molto si deve anche alla sua compagna di sogni, Livia, donna dall'energia travolgente. Insieme sono stati precursori assoluti di quella dialettica

14

15

16

INGREDIENTI

400g rana pescatrice pulita. Pan brioche: **105 g** farina di mandorle, **35 g** zucchero, **3 g** sale, **3 e 1/2** uova, **23 g** farina 00, **0,7 g** curcuma, **0,8 g** curry. Salsa di pomodoro: **360 g** pomodorini vesuviani, **35 g** mollica di pancarrè, **24 g** olio evo, **4 g** sale, **1 ramo** di basilico. Salsa acidula: **4** tuorli, **2** uova, **100 g** burro sciolto, **20 g** olio evo, **100 g** riduzione di aceto, vino e scalogno. Farcia: **150 g** mozzarella tritata, **15 g** basilico, **0,5 g** aglio. Panatura: farina, uovo, polvere di farina al nero di seppia

PROCEDIMENTO

Frullate gli ingredienti del pan brioche fino a ottenere una crema. Versate in un sifone, lasciate in frigo 3 ore. Riempite gli stampi cilindrici fino a metà e cuocete in microonde 30 secondi a 900w. Tagliate i pomodorini, mescolate agli ingredienti della salsa e lasciate in frigo 12 ore. Frullate senza basilico. Per la salsa acidula: montate a bagnomaria tuorli e uova, unite la riduzione calda continuando a montare, il burro sciolto e l'olio a filo. Tagliate a portafoglio la rana pescatrice, salate, battete col mattarello, farcite e chiudete a roll con pellicola. Cuocete sottovuoto a 55°C per 30 minuti, mettete in acqua e ghiaccio, impanate e cuocete 4 minuti a 180°C in friggitrice.

17

14 Livia Iaccarino in sala **15** Lo staff
16 Alfonso Iaccarino **17** I roll di rana pescatrice ripieni di mozzarella e basilico

orto/cucina che oggi tanto anima l'alta ristorazione italiana. Spiega lei: «Non c'è una linea che separa la missione culinaria della famiglia e le sue abitudini. Perché Alfonso ha voluto prendere un pezzo di terra da lavorare? Per sé e per i suoi ospiti. Perché tutti nella casa mangino allo stesso modo cibi gustosi e anche salubri. Da sempre il salmone da noi non entra. Così come il foie gras lo abbiamo bandito. La battaglia contro la chimica alimentare per noi è una roba scontata... E pure l'uso delle energie rinnovabili». Perché la parola vera, per gli Iaccarino, è verità del racconto: quello che vi dicono fanno. Semmai, se un difetto dobbiamo trovar loro, è il non fare mai troppo marketing sulle scelte sincere e reali che compiono. L'altra loro parola chiave, poi, è impegno. Impegno politico (Alfonso adesso è assessore al Turismo di Sorrento). Impegno nel salvare le specie alimentari del Sud a rischio estinzione. «Dando dignità al Meridione che aveva perso — ricorda Livia — i valori della biodiversità». Di qui il progetto con la Regione «Campania felix», l'azienda agricola e tanto altro. Un progetto circolare che ha costruito il futuro basandosi sulla narrazione del passato fatta con sincerità e competenza. E anche adesso, mentre il pomeriggio cala su Sant'Agata e i camerieri apparecchiano per la cena, capisci che nulla qui è casuale. L'attenzione impeccabile del maître Paolo Gargiulo. La meticolosità del sommelier Maurizio Cerio. L'occhio attento di Alfonso, appena tornato dall'orto. Mario che, dopo l'intervista, si allontana per una call con degli investitori. Ernesto che ritorna in cucina e si prepara con la brigata alla cena. I nipotini che fanno irruzione nel giardino. Il vociare degli uccelli. Le tovaglie di lino stese sui tavoli. E la perfezione va in scena.

IL MENU DI LYDIA CAPASSO

C PER CELIACI F FACILE L LIGHT V VEGETARIANA T TRADIZIONALE PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

LE MIE ESTATI AL SAPORE DEI SOGNI

CAPONATA DI POMODORI

Dalle polpette di melanzane agli spaghetti alla Nerano con le zucchine di San Pasquale fino alla pizza di crema e amarene
Viaggio lungo la penisola sorrentina, con in testa il ricordo di Eduardo a tavola, il mare che luccica sul golfo di Napoli e il gusto dolce della treccia di fiordilatte
Rispettando un'antica regola non scritta: comprarne in abbondanza con la speranza che avanzi, per cucinarla il giorno dopo

INGREDIENTI

200 g di lievito madre, **600 g** di farina 00, **300 g** circa di acqua, **1 cucchiaino** di sale. Per il condimento: pomodori freschi, olive verdi, tonno sott'olio sgocciolato, fiordilatte, olio extravergine d'oliva, basilico, sale

La sera prima impastate 200 g di lievito madre con 300 g di farina e circa 150 g d'acqua. Vaporizzate l'impasto con un po' di acqua e lasciatelo riposare coperto tutta la notte. La mattina seguente aggiungete 300 g di farina, 150 g circa d'acqua, 1 cucchiaino di sale e impastate a lungo. Vaporizzate e lasciate lievitare per circa 4 ore. A questo punto sgonfiate l'impasto e dividetelo in pezzi da 150 g circa. Formate dei salami, lasciateli riposare per 5 minuti, allungateli fino a 20-25 cm e formate delle ciambelle. Vaporizzate e lasciate lievitare per circa 3 ore. Infornate a 200°C per 10-12 minuti, fate raffreddare, tagliate le ciambelle in 2 e rimettetele in forno con il taglio rivolto verso l'alto a 160°C per una mezz'ora circa, poi abbassate a 140°C ancora per una mezz'ora. Le freselle si conservano anche per diversi mesi in sacchetti di cellophane. Al momento dell'utilizzo bagnate una fresella per ogni commensale e ammorbiditela leggermente. Scolatela e sistematela in un piatto. Disponeteci sopra pomodori tagliati a pezzi, tonno, olive denocciolate, fiordilatte, basilico e condite con sale e abbondante olio extravergine.

14 PERSONE

120 MINUTI

di **Lydia Capasso**
foto di Matteo Carassale, styling Angela Sposito, producer Martina Barbero

CHI È

Lydia Capasso, napoletana, vive tra Milano e Castellammare di Stabia. È una restauratrice appassionata di cibo: le piace cucinarlo, mangiarlo e raccontarlo. Ha scritto diversi libri, tra cui *Gli Aristopiatti, Santa Pietanza* e *La cucina di Napoli* (Guido Tommasi ed.). Su *Cook* cura fin dal primo numero la rubrica *Il dolce allo specchio*

La penisola sorrentina è da sempre la mia seconda terra, da prima ancora che io nascessi. Ho trascorso tutte le estati della mia vita, e non solo le estati, tra Sant'Agnello, dove i miei nonni avevano una casa di villeggiatura, e Massa Lubrense, dove ce l'hanno i miei genitori. Le insalate con i pomodori di Sorrento, quelli rosati, dolci, carnosi e senza semi, che non riesco a trovare in nessun altro posto al mondo, hanno scandito, e continuano a farlo, le mie vacanze, insieme ai panini con la treccia mangiati al mare cercando di non sbrodolarsi. Anche se ci troviamo nel cuore della Campania, qui la mozzarella di bufala non è molto diffusa: in questo lembo di terra che si stende sul Golfo di Napoli, il fiordilatte e la treccia la fanno da padrone. Pasta vaccina filata, intrecciata o più semplicemente mozzata e lavorata a mano, perfetta per la caprese o per la caponata, che, attenzione, nulla ha che vedere con quella siciliana: da noi si fa con le freselle, il tonno, le olive, i pomodori di Sorrento e tutto quello che il frigorifero prima nasconde e poi regala. A proposito di fiordilatte, a casa mia è sempre esistita una regola non scritta ma che va rigorosamente rispettata: comprarne in abbondanza con la speranza che avanzi, perché quello che non si mangia fresco va poi

Ho trascorso tutte le vacanze della mia vita tra Sant'Agnello e Massa Lubrense

IL MENU DI LYDIA CAPASSO

SPAGHETTI ALLA NERANO

INGREDIENTI

400 g di spaghetti, **1,5 kg** di zucchine (meglio della varietà di San Pasquale), **100 g** di parmigiano grattugiato, **50 g** di provolone grattugiato, **50 g** di burro, olio extravergine d'oliva per friggere, basilico fresco, pepe nero macinato fresco

Si racconta che quando una sera Pupetto Caravita principe di Sirignano approdò nella baia di Nerano e si recò da Maria Grazia, in cucina c'erano delle zucchine dell'orto, appena fritte e pronte per essere fatte in scapece, delle "cape" di caciocavallo, bebè di Sorrento e qualche altro avanzo di formaggio. Pare che l'idea di mischiare tutto e di condirci la pasta venne proprio al principe. Ricordatevi di abbondare con il basilico che in questo piatto fa davvero la differenza. Lavate le zucchine e affettatele a rondelle sottili, quindi mettetele ad asciugare su un canovaccio. Friggetele e tenetele da parte in una terrina. Quando saranno fredde, unite qualche foglia di basilico spezzettata e il burro. Mettete a cuocere la pasta. Verso la fine della cottura, prelevate una tazza d'acqua di cottura più un mestolino che verserete direttamente nella terrina con le zucchine e il burro. Scolate la pasta al dente e mantecate nella pentola di cottura, unendo una parte delle zucchine e poi la pasta, poi ancora le zucchine. Condite con i formaggi mescolati, alternando l'acqua di cottura. Servire subito con pepe macinato fresco e tanto basilico.

4 PERSONE

30 MINUTI

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

INGREDIENTI

Per gli gnocchi: **1 kg** di patate, 1 uovo piccolo, **250-300 g** di farina, **1 cucchiaino** di sale. Per la salsa: **1 kg** di pomodori San Marzano, **4 cucchiai** di olio extravergine d'oliva, **1** spicchio d'aglio, basilico, sale. Per condire: **250 g** di fiordilatte (tenuto in frigo almeno una notte), **80 g** di parmigiano grattugiato

Preparate la salsa. Tuffate i pomodori per qualche minuto in acqua bollente, spellateli, privateli dei semi e tagliateli a pezzetti. In un tegame fate imbiondire l'aglio nell'olio, appena sarà dorato, toglietelo, unite i pomodori, un po' di basilico e salate. Fate cuocere a fiamma dolce finché la salsa non si sarà addensata. Lessate le patate, scolatele, pelatele subito e passatele allo schiacciapatate, raccogliendo i fiocchi sul piano di lavoro. Fate intiepidire. Formate una cavità al centro della purea, rompeteci l'uovo e mettete il sale. Cominciate a incorporare poco per volta la farina fino a ottenere un composto omogeneo. Prelevate delle porzioni di impasto e formate dei salsicciotti, rotolandoli sul piano di lavoro leggermente infarinato. Tagliate dei cilindri non troppo piccoli e passateli sui rebbi di una forchetta. Sistemateli su vassoi coperti da strofinacci infarinati. Tuffateli in una pentola piena d'acqua bollente salata; prelevateli, man mano che vengono a galla con una schiumarola. Condite gli gnocchi in padella con il sugo, il fiordilatte e il parmigiano a pezzetti e serviteli oppure metteteli in terrine individuali e infornateli.

4 PERSONE

50 MINUTI

Non so quante volte mi sono ustionata per l'impazienza di assaggiare il mio piatto preferito

messo in frigorifero per farlo asciugare e poi cucinarlo. Mia mamma mi ha insegnato a cuocerlo in padella in un paio di cucchiai di sugo di pomodoro, una vera coccola, ma può essere fritto tra due fette di pane, in carrozza, nascosto come cuore filante nelle polpette, nella parmigiana o, meglio ancora, usato negli gnocchi alla sorrentina: non so quante volte da bambina mi sono ustionata la bocca per l'impazienza di mangiare uno dei miei piatti preferiti in assoluto (e, a dire il vero, mi capita ancora oggi). In penisola non ho trascorso solo le mie estati: da piccoli mio fratello ed io seguivamo, molto spesso controvoglia, i genitori anche nei weekend invernali. Non c'erano scuse che tenessero, a nulla valevano musi lunghi, pianti e capricci: il sabato ci si metteva in macchina e si partiva alla volta di Sant'Agnello, qualunque fossero le condizioni meteorologiche. All'epoca il viaggio ci sembrava interminabile, anche se Napoli dista da Sorrento circa quaranta chilometri. In effetti un tempo la strada era più lunga di oggi, con le gallerie che tagliano la base del Faito e dei Monti Lattari e che sbucano direttamente a Seiano, evitando il leggendario traffico di Castellammare, evocato persino da Pino Daniele. Allora, il premio per quello che mio fratello ed io consideravamo un piccolo esilio forzato era fermarsi da Gabriele a Vico

Mia mamma mi ha insegnato a cuocere il fiordilatte nel sugo di pomodoro, una coccola

POLPETTE DI MELANZANE

INGREDIENTI

400 g di melanzane, circa **2 cucchiai** di pangrattato, circa **2 cucchiai** di parmigiano, **1** uovo, **1 fetta** di provola affumicata o di fiordilatte, **q.b.** sale, altro pangrattato per la panatura, olio per friggere

Le polpette di melanzane sono molto versatili: possono essere un antipasto, un secondo piatto o un contorno sostanzioso. Servitele da sole, con un'insalata mista oppure conditele con un sugo di pomodoro fresco. Per prepararle lavate le melanzane, eliminate il picciolo e cuocetele in forno a 180°C per circa mezz'ora, o comunque fino a quando non saranno morbide. In alternativa tagliate le melanzane a cubetti e lessatele in acqua bollente leggermente salata, scolatele e una volta raffreddate strizzatele bene. Mescolate la polpa delle melanzane (cotte in forno o lessate) con il pangrattato, il parmigiano, il tuorlo e un po' di sale. Regolatevi per la consistenza che deve essere ben lavorabile ma non troppo morbida. Conservate l'albume e aggiungetene un po' se dovesse servire. Formate delle polpette con il palmo delle mani dalle dimensioni che preferite: come delle noci, se volete servirle come aperitivo, o come un mandarino se sono un secondo piatto. Inserite al centro di ognuna un pezzetto di provola o di fiordilatte. Rotolatele nel pangrattato e friggete in olio caldo finché non saranno ben dorate. In alternativa cuocetele in forno.

V

F

4 PERSONE

50 MINUTI

TOTANI E PATATE

INGREDIENTI

1 kg di totani, **600 g** di patate, **1** spruzzata di vino bianco, **1** spicchio d'aglio, **4 cucchiai** di olio extravergine d'oliva, peperoncino (facoltativo)

Durante le sere di fine estate e di inizio autunno, appena cala il sole, il mare si riempie di luci. Sono le barche con le lampare dei pescatori che vanno a totani. Uno spettacolo molto familiare a chi è in zona. In Campania, il matrimonio ideale per questi cefalopodi è con le patate, tanto che a Praiano sono il piatto tradizionale. Io ho imparato a prepararlo da Gimmo che cucina il pesce (molto) meglio di quanto non sappia fare io. Lavate e sbucciate le patate, tagliatele a tocchetti non troppo piccoli. Sciacquate con cura i totani, privateli del becco centrale, quindi tagliateli a rondelle più o meno della stessa dimensione e separate i tentacoli. In un tegame largo fate dorare lo spicchio d'aglio con l'olio extravergine (e, se vi piace, il peperoncino), quindi eliminatelo e calate i totani, bagnate con il vino, fate sfumare velocemente, quindi aggiungete le patate. Mescolate bene, incoperchiate e portate a cottura a fiamma dolce per circa 25-30 minuti. Se fosse necessario, aggiungete al tegame qualche mestolo d'acqua calda. Alla fine assaggiate i totani con le patate ed eventualmente regolate di sale.

T

F

C

6 PERSONE

50 MINUTI

Chi frequenta la zona avrà conosciuto il pasticcere Gabriele di Vico, genio del marketing senza saperlo

Equense per la brioche con il gelato e la panna o per la coviglia, semifreddo servito in bicchierini monoporzione. Chi frequenta la zona sa di cosa parlo e probabilmente avrà anche conosciuto questo omone, genio del marketing senza sapere di esserlo: nella sua cremeria faceva assaggiare qualunque cosa volessi, invogliando così a comprare. Soddisfatta la gola, cominciava la seconda parte del viaggio, fatta di curve a strapiombo, ma in cui ancora oggi, con il finestrino abbassato, mi piace sentire il profumo del mare, degli ulivi e dei limoni. Se poi il clima lo consentiva, il viaggio si allungava ancora per raggiungere Nerano giusto in tempo per l'ora di pranzo. La spiaggia di Marina del Cantone, la baia al di là di punta della Campanella, il promontorio che separa il golfo di Napoli da quello di Salerno, è una delle poche della zona e durante la bella stagione è molto affollata, ma venirci in periodi di calma è un vero paradiso. Qui tutti i ristoranti servono il piatto che ha fatto la fortuna del luogo: gli spaghetti alle zucchine alla Nerano che si vengono a mangiare da tutto il mondo da quando furono ideati negli anni '50 da Pupetto Caravita principe di Sirignano. Giunto da Capri con la sua barca, lo ideò in maniera del tutto estemporanea nel ristorante di Maria Grazia. Se il nobiluomo bon vivant lo abbia

Nella sua cremeria mi faceva assaggiare di tutto invogliando così ad acquistare

PIZZA DI CREMA E AMARENE

Preparate la frolla come siete abituati a fare. Per maneggiarla il meno possibile usate la foglia dell'impastatrice: mettete tutti gli ingredienti nella ciotola e fate andare la macchina a velocità moderata, aumentandola poi pian piano. Si formeranno delle briciole che poi si compatteranno fino ad amalgamarsi perfettamente. Formate due panetti e metteteli a riposare in frigo per qualche ora. Poi, tra due fogli di carta forno, stendete il primo, foderate una tortiera e mettetela in frigo. Tenete da parte l'altro. Preparate la crema pasticcera: fate scaldare il latte con la scorza di limone. Mescolate i tuorli con lo zucchero, aggiungete la farina e versate il latte a filo, mescolando. Portate a ebollizione e fate raffreddare. Prendete lo stampo foderato di frolla dal frigo, riempitelo di crema pasticcera e ultimate con le amarene. Stendete la pasta frolla rimasta tra due fogli di carta forno. Coprite la torta con il disco ottenuto, sigillate bene i bordi e infornate a 180° C nel ripiano basso del forno per circa un'ora o finché la frolla non sia ben cotta. Lasciate raffreddare prima di sformare. Non è un dolce che si conserva a lungo, perché la pasta frolla tende a inumidirsi.

INGREDIENTI

Per uno stampo da 24 cm. Per la pasta frolla: **500 g** di farina, **240 g** di burro, **120 g** di zucchero semolato, **5** tuorli, la scorza di **1** limone, un pizzico di sale. Per la crema: **1 l** di latte intero, **6** tuorli, **160 g** di zucchero, **110 g** di farina, la scorza di **1** limone, **30** amarene quarantine o sciroppate, zucchero a velo

8 PERSONE

75 MINUTI

COVIGLIE AL CIOCCOLATO

Preparate la salsa al cioccolato in un pentolino antiaderente, mescolando tutti gli ingredienti (cacao amaro in polvere, cioccolato al 99 per cento, miele di acacia e acqua) fino a raggiungere i 90°C. Lasciate raffreddare e tenete da parte. Preparate la crema pasticcera: mescolate i tuorli con lo zucchero, aggiungete la farina, mescolate, versate il latte a filo e, senza smettere di girare, portate a ebollizione. Fate raffreddare e tenete da parte. Preparate la meringa all'italiana: in una casseruola mettete lo zucchero e bagnatelo con l'acqua. Portatelo a 121°C. Nel frattempo, montate gli albumi, togliete lo sciroppo dal fuoco e versatelo a filo sugli albumi, continuando a montare a velocità bassa fino al raffreddamento del composto. Per questa operazione vi servirà un'impastatrice con la frusta. A questo punto mescolate la crema pasticcera con la panna, senza farla smontare. Aggiungete delicatamente la meringa all'italiana, i semi del baccello di vaniglia e la salsa al cioccolato. Versate il composto in bicchierini di plastica, di metallo o di vetro e metteteli in freezer. Teneteli una mezz'ora in frigo prima di servirli.

INGREDIENTI

Per la salsa: **30 g** di cacao amaro in polvere, **30 g** di cioccolato al 99%, **10 g** di miele di acacia, **130 g** d'acqua. Per la crema: **2** tuorli, **60 g** di zucchero, **40 g** di farina, **300 g** di latte. Per la meringa: **40 g** di albume, **80 g** di zucchero, **20 g** d'acqua, **500 g** di panna fresca montata, **1** baccello di vaniglia

10 PERSONE

60 MINUTI

Durante un pranzo fuori stagione a Nerano fui redarguita da De Filippo che lì era di casa

preparato con le sue mani o abbia semplicemente lanciato l'idea, non si è mai realmente saputo, ma il piatto continua a conservare un fascino leggendario. Io sono stata praticamente svezzata con questa pasta cremosa e profumata, andavamo a mangiarla nel ristorante di Pappone che ha una lunga palafitta in legno sul mare. Proprio durante uno di quei pranzi fuori stagione, tra un panzarotto e uno spaghetto, fui redarguita da Eduardo De Filippo che lì era di casa: Isca, l'isolotto che è stato il suo buen retiro, si trova proprio di fronte. Avevo 5 anni, come molte bambine di quell'età sognavo di fare la ballerina e De Filippo era a pranzo con Carla Fracci. Cosa avreste fatto voi al cospetto del vostro idolo? Ve lo dico io: avreste cominciato a volteggiare e a danzare, esattamente come feci io. I miei volteggi e i miei balli, però, non dovettero essere abbastanza aggraziati visto che Eduardo non gradì affatto i sussulti e le vibrazioni che provocarono e mise sbrigativamente fine al mio piccolo spettacolo. E così, ancora oggi, tutte le volte che mangio la pasta alla Nerano, di cui nel frattempo in casa nostra mio padre è diventato il vero maestro, penso a De Filippo e alla Fracci e a una carriera nel mondo della danza classica stroncata sul nascere, la mia.

Tutte le volte che mangio quella pasta penso a una carriera da ballerina stroncata, la mia

LA MAPPA

1 Vico Equense
Storico stabilimento balneare, nato nel 1952 da un'intuizione della famiglia Scarselli, oggi il «Bikini» di Vico Equense è anche una riconosciuta «locanda di mare» con una memorabile terrazza panoramica. A pranzo si mangiano i piatti classici a base di pesce, la sera la proposta diventa gourmet. Lo chef è da pochi mesi Giulio Coppola, 37 anni, di Gragnano, un cuoco «del territorio» con alle spalle un'esperienza nella brigata di Antonino Cannavacciuolo a «Villa Crespi». Sempre a Vico, imperdibile il gelato (e non solo) della «Cremeria Gabriele»: fondata da Gabriele Cuomo nel 1968, produce anche dolci, conserve, cioccolato, biscotti, formaggi e salse.

2 Seiano
La piccola frazione di Vico Equense è una tappa obbligata per chi vuole scoprire i prodotti d'eccellenza della Campania. Gioiello della famiglia De Gennaro, l'alimentari con cucina «La Tradizione» al banco serve, infatti, formaggi, carni, dolci, pasta fresca, conserve... E a tavola una parmigiana e una genovese a regola d'arte. Molto fornito anche il banco vino che, oltre alle bottiglie locali, seleziona bollicine francesi e Riesling tedeschi.

3 Meta di Sorrento
Appena rinnovato, il «Laqua by the Sea» è il resort della famiglia Cannavacciuolo con affaccio sul mare: piscina incastonata tra le rocce, spa e sei camere. Una piccola cucina d'appoggio solo per gli ospiti. Per assaggiare i piatti di chef Antonino bisogna aspettare il 23 luglio, quando inaugurerà «Laqua Countryside» a Ticciano, a 10 chilometri dalla costa: sei camere di campagna, nella casa padronale in cui suo nonno faceva il custode. E il ristorante gourmet che sarà aperto anche ai clienti esterni: cucina d'autore con le eccellenze nazionali. «Da Sud a Nord, tutta la biodiversità italiana».

4 Sorrento
Un albergo storico, il «Lorelei Londres», aperto nel 1962 dalla famiglia Apuzzo e oggi riferimento anche per la ristorazione locale: la stella Michelin è arrivata proprio quest'anno a premiare la cucina dello chef Ciro Sicignano.

5 Massa Lubrense
Non si può rientrare dalla Costiera senza un liquore: le «Distillerie Nastro d'Oro» di Massa Lubrense producono dal 1996 limoncello, crema di limoni, finocchietto di San Costanzo (e molto altro), selezionando con cura la materia prima locale e rispettando le ricette classiche della tradizione.

6 Schiazzano
All'agriturismo «Turuziello» la famiglia De Gregorio è specializzata in produzione di formaggi: caciocavallo, caciottine, provolone del Monaco Dop, fiordilatte. Il latte arriva dalle 50 mucche di proprietà di razza Agerolese, Frisone e Pezzata Antica, è biologico e senza additivi. Qualità e servizio la cifra del posto.

7 Nerano
La cucina del «Quattro Passi», il ristorante della famiglia Mellino nella baia di Nerano, oggi vanta le due stelle Michelin. Merito del percorso avviato nel 1983 da papà Antonio. E ora nelle mani della seconda generazione: Fabrizio in cucina (classe 1991) e Raffaele in sala, con i genitori a gestire un'azienda vera e propria. Ol-

VIAGGIO IN COSTIERA

Dagli alberghi storici alle locande di mare, dai produttori tipici di formaggi, liquori, vini e dolci ai ristoranti stellati: i migliori indirizzi per assaporare le baie e le colline sul lato di Sorrento e su quello di Amalfi

di **Alessandra Dal Monte**, illustrazione di Marco Marella

tre alla ristorazione, infatti, c'è l'ospitalità. Suite lussuose, una terrazza vista mare. I clienti vengono apposta per la versione della casa degli spaghetti alla Nerano, chiamati «linguine zucchine»: un formato che, secondo gli chef, tiene meglio il sugo.

8 Sant'Agata sui Due Golfi

Per chi desiderasse acquistare un po' di prodotti tipici, l'agriturismo «Le Tore», a 500 metri d'altitudine sulle colline che dividono la costiera sorrentina da quella amalfitana, oltre a offrire camere e ristorazione vende l'olio evo Dop della penisola sorrentina, vino, frutta e ortaggi. Tutto *home made*, visto che la struttura è circondata da meleti, uliveti, vigneti, orti e boschi.

9 Positano

«Il San Pietro» di Positano non è solo un albergo: è un pezzo di storia del turismo locale. Nel 1962 Carlo Cinque acquista il promontorio tra Positano e Praiano: nell'area c'è solo una cappella quattrocentesca dedicata, appunto, a San Pietro. Nel 1970 inaugurano le prime 33 camere. Nel 1984 subentra il nipote, Salvatore Attanasio. Oggi c'è la terza generazione al timone e, grazie allo chef belga Alois Vanlangenaeker, il ristorante «Zass» ha la stella Michelin dal 2001.

10 Praiano

Una vista mozzafiato e un design elegante contraddistinguono «Casa Angelina», boutique hotel a Praiano con centro benessere e beach club. La cucina del ristorante, a cura dello chef Leopoldo Elefante, è incentrata sui piatti ultra-regionali e si dimostra all'altezza del posto.

11 Furore

Sole e brezza marina, collina e acqua. La costiera è una zona vinicola molto vocata, anche se coltivare qui è eroico, tra terrazzamenti e piccoli spazi. Il risultato però è eccezionale: una visita da Marisa Cuomo, a Furore, è illuminante. Assistita dall'enologo Luigi Moio, la cantina produce vini accattivanti e riconosciuti a livello internazionale come «Furore Bianco», mix di Falanghina e Biancolella, e il pregiato «Fiorduva», blend di Ripoli, Fenile e Ginestra che unisce ai profumi tipici e salini della frutta gialla le spezie e le erbe aromatiche.

12 Amalfi

Ad Amalfi una gita al ristorante «La Caravella» è d'obbligo. Perché qui sono nati gli scialatielli, la pasta fresca tipica della Costiera. Aperto nel 1959, stellato sin dagli anni Sessanta, frequentato dal premio Nobel Salvatore Quasimodo — fu lui a ribattezzare il famoso soufflé al limone della casa «il sole nel piatto» — oggi è nelle mani sapienti dello chef Antonio Dipino. Sempre in città va visitata la «Pasticceria Pansa», locale storico che esiste dal 1830 e che attraversa tutta la tradizione dolciaria campana.

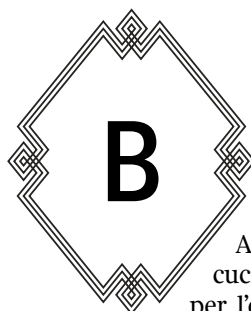
13 Maiori

La cantina di Raffaele Palma, nata nel 2005 e diventata in fretta un punto di riferimento per la coltivazione bio, produce il pluripremiato bianco Puntacroce Doc Costa D'Amalfi, assemblaggio fra le varietà Falanghina, Biancolella e Ginestra, oltre a rossi e rosati. I pendii vitati tra i 50 e i 450 metri di quota, a picco sul mare blu di Maiori, meritano il viaggio.

DOLCE ALLO SPECCHIO

LE RICETTE DEI GRANDI PASTICCERI RIFATTE A CASA

DELIZIE AL LIMONE

È uno dei dessert simbolo della costiera Amalfitana, che però nacque a Roma, inventato dal sorrentino Carmine Marzuillo
Piccole sfere glassate di pan di Spagna inumidite da una bagna al liquore e farcite con crema soffice agli agrumi
La ricetta del più famoso pastry chef campano, Sal De Riso

di **Lydia Capasso**
foto di Matt Russell

Bizzarro che il dolce più rappresentativo della penisola sorrentina e della costiera Amalfitana sia nato a Roma, nelle cucine dell'hotel «Parco dei Principi» per l'esattezza. Era là che lavorava come pasticcere Carmine Marzuillo, sorrentino doc. Fu lui, verso la fine degli anni Settanta, a inventare la delizia al limone, il dolce che fece la sua fortuna, e non solo. Un tempo i limoni venivano coltivati per uso domestico e usati per condire o, tutt'al più, per fare il rosolio da servire o regalare agli amici. Il successo del dolce decretò anche la fortuna dello sfusato amalfitano, del femminiello sorrentino e del limoncello. La delizia, infatti, è una semisfera di pan di Spagna, appena inumidita con una bagna al limoncello, ripiena di crema al limone e glassata con una salsa anch'essa al limone. Oggi il re di questo dolce è Sal De Riso che da Minori, nel cuore della Costiera, ha reso celebri i dolci campani: dalla caprese alla pastiera, dal babà alla torta ricotta e pere. Cimentatevi nella sua versione, usando solo limoni non trattati, meglio se sorrentini o amalfitani.

IL MAESTRO

Classe 1966, Sal De Riso si forma all'Alberghiero di Salerno. A 21 anni, dopo aver lavorato nelle cucine più prestigiose della Costiera, si dà ai dolci. Nel '94 frequenta l'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani dove affina le sue tecniche. A lui il merito di aver sovvertito la geografia del panettone di cui è stato «re». Personaggio tv, è tra gli ospiti di Antonella Clerici a «È sempre mezzogiorno»

INGREDIENTI

Per circa 12 delizie. Per la base: 250 g di uova, 40 g di tuorli, 150 g di zucchero, 75 g di farina, 75 g di fecola di patate, 1/2 bacca di vaniglia bourbon, la buccia di 1/2 limone grattugiato. Per la panna al limone: 600 g di panna fresca, 3 limoni, 70 g di zucchero. Per la crema al limone: 70 g di tuorli, 70 g di zucchero, 70 g di succo di limone, 70 g di burro, 1/2 bacca di vaniglia e 30 g di buccia di limone. Per la crema pasticcera: 175 g di latte, 75 g di panna, 90 g di tuorli, 75 g di zucchero, 18 g di amido di mais, 1 bacca di vaniglia, 2 g di sale, la buccia di 3 limoni. Per la bagna: 70 g di acqua, 70 g di zucchero, 140 g di limoncello, la buccia di un limone. Per la farcitura: 430 g di crema pasticcera, 280 di crema al limone, 300 g di panna al limone, 40 g di limoncello. Per la glassatura: quel che avanza della crema per la farcitura, 300 g di panna al limone, latte fresco intero q.b.

PREPARAZIONE

Cominciate dalla panna al limone. Con un coltellino ben affilato o con un pelapatate togliete la parte gialla della buccia dei limoni e mettetela in infusione con la panna in un contenitore in frigorifero. Lasciate così per almeno 5 ore, poi filtrate. Dedicatevi ora alle basi di pan di Spagna. Montate le uova, tenute a temperatura ambiente per almeno 12 ore, con lo zucchero, il limone grattugiato e i semi della bacca di vaniglia per circa una decina di minuti. Cominciate a unire a pioggia la farina e la fecola setacciate e incorporatele al composto con l'aiuto di una spatola in silicone, con un movimento circolare dall'alto al basso, facendo attenzione a non far smontare il tutto. Riempite delle formine a semisfera del diametro di 6-7 cm leggermente imburrate. Lasciate cuocere a 170°C per una ventina di minuti, o fino a che la superficie sarà dorata. Sfornatele e lasciatele raffreddare.
Per la crema al limone. In una pentola capiente riscaldate il succo di limone con la

NON TRATTATI

La perfetta riuscita di questo dolce dipende in gran parte dai limoni utilizzati. Quando andate ad acquistarli, prestate attenzione a sceglierli non trattati e belli profumati, preferibilmente di Sorrento o Costa d'Amalfi Igp

LA BUCCIA

Per prelevarla dal limone, utilizzate un coltellino ben affilato. Se non l'avete, potete usare anche un pelapatate. State attenti a prendere soltanto la parte gialla. Quella bianca, detta anche «albedo», ha un sapore amaro

Crediti: food styling Rosie Reynolds, styling Tabitha Hawkins, producer Martina Barbero

TUTTI I CONSIGLI DA ESPERTO

«IL SEGRETO? USATE SEMPRE INGREDIENTI A TEMPERATURA AMBIENTE»

Quanto spazio occupano 8.000 delizie al limone? Difficile da immaginare per chiunque, ma non per Sal De Riso: nel suo laboratorio di Tramonti (1700 mq e circa 60 dipendenti) ogni settimana vengono sfornate, farcite e glassate dalle 6.000 alle 8.000 cupolette di pan di Spagna. Una parte finisce nelle vetrine della storica pasticceria di Minori, il resto nei punti vendita di Milano e Roma, e nei ristoranti che servono i suoi dessert. Nessuno più di lui conosce e ama questo dolce. «Non potrò mai smettere di produrlo, come il babà, la sfogliatella o la torta ricotta e pere. Sono i dolci che tutti vogliono assaggiare». Chiediamo a De Riso quali sono i trucchi per ottenere a casa delizie al limone a regola d'arte. «Il segreto per una perfetta riuscita sta nel forno e nella bilancia. Il forno deve mantenere una temperatura costante e cuocere in maniera uniforme. Non sempre quelli domestici lo fanno. Poi bisogna pesare bene gli ingredienti: è l'equilibrio tra loro che fa la differenza. Gli ingredienti, ancora, devono essere tenuti a temperatura ambiente. In particolare, le uova devono essere tirate fuori dal frigo almeno 12 ore prima. Altrimenti montatele a bagnomaria a 20/25 gradi». Da non sottovalutare è la qualità dei limoni: sceglieteli non trattati e molto profumati. Sal De Riso usa solo quelli della sua terra. «Ogni anno consumo 400 quintali di limoni Igp Costa d'Amalfi, praticamente sono il primo trasformatore di questo prodotto che uso per le delizie, il limoncello, i sorbetti e, dopo averlo candito, per i panettoni, le colombe e molti altri dolci. Non butto via nulla e cerco di ottenere il massimo da ognuno. Ad esempio, quando preparo la delizia, per la crema metto la buccia in infusione con latte e panna. Poi la stessa buccia, dopo averla sciacquata, la uso per la bagna».

Ly.Ca.

buccia tagliata con un pelapatate o con un coltellino affilato. A parte, mescolate lo zucchero con i tuorli e la polpa della bacca di vaniglia, versatevi sopra il limone caldo dopo averlo filtrato. Mescolate bene con una frusta elettrica e rimettete nella pentola. Cuocete la crema a 80°C, lasciate raffreddare fino a 50°C e unite il burro morbido. Mixate con un frullatore a immersione e mettete in frigorifero in un contenitore coperto. Preparate ora la crema pasticcera. Portate a ebollizione il latte e la panna con la polpa della bacca di vaniglia e la buccia di tre limoni. In un contenitore a parte mescolate i tuorli con lo zucchero, l'amido e il sale. Unite il latte e la panna bollenti, mescolate e cuocete a 87°C senza smettere di girare. Versate la crema ottenuta in un contenitore d'acciaio, ricoprite con pellicola alimentare a contatto e lasciate raffreddare in congelatore. Attenzione a non farla ghiacciare.
Per la bagna: miscelate l'acqua con lo zucchero, la buccia sottile del limone e portate a ebollizione. Quando lo sciroppo si sarà raffreddato, unite il limoncello e filtrate. Ora che avete tutte le preparazioni-base non resta che dedicarvi all'assemblaggio del dolce. Cominciate dalla crema di farcitura. Montate 300 grammi della panna profumata al limone con 70 g di zucchero. A parte, in un contenitore capiente, miscelate la crema pasticcera con la crema al limone e unite la panna montata. Con un coltellino affilato, scavate la base delle semisfere di pan di Spagna e con l'aiuto di una sac à poche o con un cucchiaino, farcitele con circa 30 g di crema. Sarete facilitati in questa operazione se lascerete le semisfere nei loro stampi. Adagiate le delizie ottenute su un piatto da portata, inumiditele con un po' di bagna e lasciate in frigo per almeno un paio di ore. Ora prendete la crema di farcitura che vi è avanzata, aggiungete 300 grammi di panna profumata al limone e diluite con latte intero fino a ottenere una salsa non troppo fluida. Glassate le delizie immergendole nella salsa o, se preferite, lasciate cadere la salsa sulle semisfere di pan di Spagna farcite, facendo attenzione a ricoprirle completamente. Infine decoratele con buccia di limone a filetti o con fette di limone tagliate a spicchi. Se vi piace, anche con ciuffetti di panna montata. Qualcuno appoggia al centro di ogni delizia una fragolina di bosco.

LE UOVA

Per le cupole di pan di Spagna tutti gli ingredienti devono essere tenuti a temperatura ambiente. In particolare le uova vanno tolte dal frigo almeno 12 ore prima del loro utilizzo. Altrimenti montatele a bagnomaria

IN FRIGORIFERO

Le delizie al limone si conservano in frigorifero per un paio di giorni. Se serve, potete anche congelarle prima della glassatura e, una volta scongelate, napparle completamente con la salsa al limone

L'ALTRA METÀ DEL CAMPO

MILLEFOGLIE CON LA CARTA MUSICA

È un modo alternativo per utilizzare il pane carasau, quello sottile sardo, qui proposto in versione dolce, alla mediorientale, con miele e petali di rosa per guarnire. Si prepara a strati così croccanti da far rumore e si serve freddissima

di **Alessandra Avallone**
illustrazione di Felicita Sala

Forse non tutti lo sanno, ma il carasau — sottilissima sfoglia di pane sardo — è detto carta musica per la somiglianza con la pergamena su cui anticamente venivano riportate le musiche sacre. E per il rumore che fa quando lo si mastica. Preparato con farine e semole di grano duro, acqua, lievito e sale, è un cibo povero da gustare al naturale, da condire con olio e aromi o da usare come ingrediente principe di ricette per lo più salate. Io la carta musica ho pensato di proporla invece dolce. Una sorta di millefoglie croccante da preparare alla mediorientale: con polvere di mandorle o nocciole, albicocche e pistacchi. L'aggiunta di miele a far da collante e petali secchi di rosa per guarnire. A parte una crema inglese fatta in casa, una quenelle di gelato alla crema o di crema di ricotta fresca non troppo dolce. Personalmente la preferisco, però, con della crema pasticcera e del cioccolato fondente. E con un trionfo di frutti rossi a esaltare il tutto. Ecco la rivisitazione golosa di un dessert che, vi assicuro, è musica per il palato.

INGREDIENTI

4 fogli di carta musica quadrati o rettangolari (pane carasau),
100 g di cioccolato fondente,
2 cestini di mirtilli,
2 cestini di lamponi,
1 cestino di more,
1 cestino piccolo di fragole,
2 cucchiai di succo di limone,
1 cucchiaio di zucchero,
2 rametti di basilico.
Per la crema pasticcera:
110 g di zucchero,
4 tuorli,
2 cucchiai di maizena,
1,8 dl di latte,
1,7 dl di panna,
½ stecca di vaniglia

PREPARAZIONE

Per la crema pasticcera. Portate a ebollizione il latte, la panna e la vaniglia, spegnete il fuoco e lasciate in infusione per 10 minuti. Nel frattempo, mescolate i tuorli con lo zucchero e la maizena, stemperate con il latte e la panna filtrati, ponete sul fuoco e mescolate finché la crema non si sarà addensata. A questo punto lasciate raffreddare mescolando spesso per evitare che sulla superficie si formi una pellicola. Spezzettate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria. Poi, con un pennello da cucina spennellatelo fino a ottenere uno strato sottile che andrà a ricoprire i fogli di carta musica. Lasciate raffreddare. Intanto tagliate a metà le more e i lamponi (operazione da fare solo se i frutti sono grandi); quindi tagliate a rondelle le fragole e unitevi i mirtilli. Condite con un cucchiaio di zucchero, il succo di limone e le foglie di basilico spezzettate con le mani. Lasciate macerare al fresco per 30 minuti. Nel frattempo prendete una teglia della misura dei fogli di carta musica, disponete un primo foglio di carta musica al cioccolato sul fondo, cospargete con un terzo di crema pasticcera precedentemente lavorata e un terzo di frutti di bosco. Coprite con un altro foglio e ripetete l'operazione fino a riempire la teglia. Quando gli strati saranno terminati, chiudete con l'ultimo foglio di carta al cioccolato. Passate ora alla decorazione. Montate la panna e mettetela in una tasca da pasticcere. Se non l'avete, potete anche realizzarla voi: basta prendere un sacchetto per alimenti e tagliare uno dei due angoli inferiori solo dopo avere inserito la crema. Coprite il dolce completamente con fiocchetti di panna, infine guarnite con gli ultimi frutti di bosco e le foglioline di basilico. Mettete in frigorifero e servite dopo una o due ore.

4 PERSONE

40 MINUTI

DISPENSA

a cura di **Sara Almonti**

NATURALE

Il salame come una volta, con carne suina italiana senza conservanti. Un team di ricerca dell'Università di Bologna per CLAI garantisce un prodotto naturale e sicuro

FRUTTATO

La stagione non conta quando l'impasto è con lievito madre e la lavorazione è artigianale. Fragoline, albicocche, pesche, cedro: il panettone estivo di Olivieri 1882 è tutto da gustare

EXTRAVERGINE

Da 40.000 olivi secolari trattati solo con concimi organici, si ottiene l'olio extravergine di oliva biologico Terra di Bari Bitonto Alce Nero, ideale per bruschette e verdure alla griglia

BUFALINO

Blu come il mare o come le venature del formaggio a pasta cruda erborinato di Quattro Portoni. Il profumo intenso di muffe è addolcito dal latte di bufala pastorizzato

LA CUCINA DELLE DONNE

Food editor del *New York Times*, autrice di best seller pluripremiati, ha avuto il coraggio di licenziarsi e creare una startup, Food52, diventata un sito da oltre 100 milioni di dollari. Il suo mantra? Crederci. Sempre

L'AUTRICE

AMANDA HESSER

FARE POLITICA SCRIVENDO DI CIBO

di **Angela Frenda**
foto di Stefania Giorgi
illustrazione di Carlotta Gasparini

Quasi tutto quello che vi racconterò della donna di questo mese ha un (grande) punto di partenza: è una delle mie fonti di ispirazione. Da sempre. Amanda Hesser è stata food editor del *New York Times*. Ha scritto più di 750 articoli su idiosincrasie, cultura e politica di cibo. Ma anche vino, ricette, relazioni e tanto altro ancora. Come i libri pluripremiati, esempio di food writing e di giornalismo gastronomico che è sempre andato al di là delle convenzioni. Il suo primo grande successo letterario fu «Il cuoco e il giardiniere», che racconta un anno trascorso nell'orto francese di Chateau du Fey, con quattro stagioni di ricette. Ma la fama arriva con «Cooking for Mr. Latte», che racconta la storia del corteggiamento culinario tra Hesser e suo marito, lo scrittore newyorkese Tad Friend. Poi la raccolta di saggi «Eat, Memory» che raccoglie le 26 migliori storie legate al cibo di scrittori americani. E il capolavoro, «The Essential New York Times Cookbook», un bestseller del *New York Times* vincitore del premio James Beard. Amanda Hesser sta a chi fa food writing come DIego Maradona a chi vuole fare il calciatore. Essere il capo dela sezione food del Nyt? Fatto. Scrivere libri passati alla storia del food writing? Fatto. Fondare una food start up diventata in pochi anni un'azienda da milioni di dollari? Fatto. Apparire nell'adattamento cinematografico dell'omaggio a Julia Child «Julie & Julia», girato da Nora Ephron, interpretando... sé stessa? Fatto. Scrivere all'allora presidente degli Stati Uniti, Obama, e criticare la politica alimentare? Fatto. Essere nominata da Gourmet una delle 50 donne rivoluzionarie nel settore alimentare? Fatto. Ma Amanda Hesser passerà alla storia soprattutto per essere stata la cofondatrice e CEO del rivoluzionario sito alimentare Food52.com. Un progetto nato tutto intorno a quello che è il suo mantra: pensare in grande e iniziare in piccolo. Food52, lanciato alla fine del 2009,

Con la cofondatrice, Merril Stubbs, per due anni ha dato fondo ai risparmi

CHI È

Amanda Hesser, 50 anni, è una food writer americana, autrice di libri di cucina e imprenditrice. In particolare, è stata food editor del *New York Times Magazine*, editrice di *T Living*, (una pubblicazione trimestrale del *Nyt*), autrice tra le altre cose di *The Essential New York Times Cookbook* che è stato un bestseller del *New York Times*. *Hesser* è cofondatrice e CEO di Food52.

Crediti: food styling di Alessandra Avallone, styling di Sara Farina (oggetti e tessuti: Forme di Farina, Livellare, Francesca Reitano, Mirtillo Rosso Antiques)

Nel film «Julie&Julia», di Nora Ephron, ha recitato un geniale cameo di sé stessa

ha creato una comunità online per buongustai e cuochi molto prima che i media di food acquisissero la forza dominante che hanno oggi. Iniziata come piccola community per super appassionati, è diventato un caso mondiale. Ora, con una nuova app, una linea di libri di cucina, un podcast e anche un nuovi sito, Home52,, Food52 non è più solo un progetto web, ma un impero fiorente, che Hesser e la cofondatrice Merrill Stubbs sperano di ampliare ulteriormente. Hesser spesso ha anche messo nero su bianco la sua filosofia, di lavoro e di vita: non aver mai paura di niente. Quando si è licenziata dal *Nyt*, ha avuto il merito di gridare al mondo una verità poco nota: scrivere di cibo non rende ricchi. E lei, donna di successo ma evidentemente con uno stipendio non commisurato alla sua fama, aveva deciso di dire basta a questo meccanismo. Parlare di soldi senza vergognarsene. E lanciarsi verso un'avventura sulla carta incerta. Invece Food52, quando è stato lanciato nel 2009, è arrivato al momento giusto, colmando un vuoto. Ma realizzare questo sogno ha comportato non pochi sacrifici. Due donne trentenni, con figli, un background nei media di food (il che era considerato tossico), erano considerate due fondatrici di start up atipiche. Per due anni hanno dato fondo ai loro risparmi. Ma oggi possono dire che ne è valsa la pena. Adesso Food52 vale oltre 100 milioni di dollari ed è un sito di culto con una community unica. È un luogo in cui i membri creano libri di cucina, si occupano di progetti alimentari, discutono di notizie sul cibo, cercano risposte in tempo reale (la Food52 Hotline) e si uniscono per supportare i produttori alimentari locali. Il sito presenta anche un negozio che collabora con produttori, negozi e artigiani di alta qualità per offrire il meglio in cibo e bevande, articoli da cucina e da tavola, libri ed esperienze gastronomiche favolose. Ma resta anche, sullo sfondo, lo spirito con cui Hesser ha sempre inteso il suo scrivere di cibo: per fare politica. E' stata lei, quando era al *Nyt*, a raccontare l'influenza di Costco sull'industria del vino. Lei a parlare di Ferran Adria per prima in una grande pubblicazione americana. Food52 ha vinto premi importanti tra cui il James Beard Award (2012) e il premio IACP per il miglior sito web (2013). Hesser continua a vivere a Brooklyn Heights con suo marito, Tad Friend, scrittore del *New Yorker*, i loro due figli. E il gatto.

POMODORI VERDI FRITTI NEL PANKO

INGREDIENTI

4 pomodori verdi di medie dimensioni, **2** uova, **130 g** di panko, **130 g** di parmigiano grattugiato, **2 cucchiai** di olio d'oliva, **2 cucchiai** di burro, **q.b.** di sale, zucchero e pepe.

PREPARAZIONE

Tagliate i pomodori in fette consistenti. Posizionatele su un foglio di carta assorbente e spolverizzatele, come se steste per condire una bistecca, con zucchero e sale fino in parti uguali. Giratele e fate lo stesso con l'altro lato. Lasciatele così a temperatura ambiente per 30 minuti. Sbattete in una ciotola le due uova e, in un'altra, mescolate insieme il panko e il parmigiano grattugiato. Tamponate molto bene con carta assorbente le fette di pomodoro e conditele nuovamente con un pizzico di sale. Passatele prima nelle uova e poi nel panko, avendo cura di eliminare gli eccessi della panatura. Scaldate una padella dal fondo spesso e fateci sciogliere il burro e l'olio insieme. Friggete i pomodori da entrambi i lati per qualche minuto fino a ottenere delle fette ben colorate.

IL MENU SALUTARE

 PER CELIACI FACILE LIGHT VEGETARIANA TRADIZIONALE PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

INGREDIENTI

2 dl di bevanda di avena non zuccherata, **1** pesca gialla matura **2** cubetti di ghiaccio **1** rametto di menta
Alternativa al limone: **2 dl** di bevanda di soia non zuccherata, **50 g** di fragole mature, **2** fettine di zenzero, **1 cucchiaio** di succo di limone, **1** fettina di limone, **2** cubetti di ghiaccio

FRAPPÈ DI PESCA E LIMONE

Lavate bene la pesca, tagliatela a metà, eliminate il nocciolo e tagliate la polpa a pezzetti senza sbucciarla. Mettete nel frullatore i cubetti di ghiaccio, la pesca, una fogliolina di menta e la bevanda di avena non zuccherata. Frullate fino a mixare completamente il ghiaccio. Versate il frappè in un bicchiere alto, quindi guarnite con il rametto di menta e servite. L'alternativa al limone. Lavate le fragole, eliminate il picciolo, tagliatele a metà. Mettete nel frullatore il ghiaccio, le fragole, il succo di limone, una fettina di zenzero sbucciato e tritato. Frullate con cura fino a mixare completamente il ghiaccio. Versate in un bicchiere alto, infine guarnite con una fettina di limone e una di zenzero fresco. (*al.av.*)

1 PERSONA

5 MINUTI

Un gelato al giorno toglie il medico di torno. Non erano le mele? In realtà sì ma, e può sembrare strano, anche un gelato da lunedì a domenica aiuta la nostra salute. A patto che non sia artigianale o industriale. Il motivo? Sono in genere preparati con molti zuccheri semplici aggiunti (saccarosio, destrosio, sciroppo di glucosio, sciroppo di glucosio-fruttosio, fruttosio), grassi vegetali (di palma, cocco, colza...), grassi animali (da latte, panna e burro), uova (spesso pastorizzate), proteine (per lo più da latte e uova), addensanti, emulsionanti, correttori di acidità, coloranti, aromi e altro. Nei sorbetti latte, uova e grassi dovrebbero essere assenti, ma se leggiamo gli ingredienti in etichetta — cosa da fare sempre — scopriamo che non sempre è così. A proposito di etichette, un gelato piccolo o un ghiacciolo contengono mediamente dai 15 ai 40 grammi di zucchero (quella che ne ha di più è la granita).

Zuccheri della frutta, purché fresca e di stagione, e grassi buoni, da bevande vegetali. Se preparato in casa con i giusti ingredienti, il dolce più fresco dell'estate diventa un alimento nutriente Da concedersi anche regolarmente senza paura di ingrassare

UN GELATO (HEALTHY) AL GIORNO

di **Anna Villarini***
foto di Laura Spinelli

L'Organizzazione mondiale della sanità indica di non superare, al giorno, 25 grammi di zuccheri aggiunti e 22 grammi di grassi saturi, i cui consumi non sono consigliati, ma tollerati. Questo vuol dire che un gelato artigianale o industriale al dì può farci superare il massimo di zuccheri semplici consentiti. Con conseguente aumento di peso, anche grazie alle calorie: 300 circa date dai grassi, solitamente saturi, o dagli zuccheri semplici aggiunti. Poi ci sono le sostanze chimiche che tanto salutari non sono. O meglio, risultano innocue nel breve periodo, ma nulla sappiamo dei danni che potrebbero causare alla lunga. Per non parlare degli aromi che, naturali o no, spesso sono i soli a dare sapore al gelato. Avete presente quelle creme «al gusto di...» fragola, ad esempio? Bene, non contengono le fragole, ma solo il loro aroma. Diverso se fosse una «crema alla fragola». Nel caso, per legge, un po' di frutta devono contenerla.
In ogni caso meglio evitare. Regaliamoci piuttosto un po' di salute preparando il nostro gelato in casa, con gli ingredienti giusti. È presto fatto. In quelli che vi propongo qui non ci sono zuccheri aggiunti. La frutta è fresca e di stagione, i grassi sono insaturi (cioè buoni) perché apportati da bevande vegetali. Nessun problema, poi, per granite e ghiaccioli che, come il gelato, potrete concedervi anche tutti i giorni. Qualunque frutto di stagione frullato e congelato può diventare un'ottima granita, tanto più dolce quanto più la frutta è matura. Qualunque estratto o spremuta di frutta può diventare un ghiacciolo se messo negli stampi giusti. Qualunque bevanda vegetale non zuccherata — di soia, mandorle, cocco o nocciole — può essere la base di un buon gelato alla crema. Vi servono grassi per renderlo più morbido? Usate creme di frutta secca 100 per cento. In commercio ce ne sono di ottime: alle nocciole, di mandorle, pistacchi, noci... In alternativa, utilizzate gli yogurt: bianchi naturali di soia, di latte vaccino o di capra. Insomma potete sbizzarrirvi e rinfrescare la vostra estate in maniera salutare.
La volta, poi, che non doveste riuscire a prepararlo, concedetevi pure un'alternativa confezionata purché resti un'eccezione e non la regola.

**Nutrizionista e ricercatrice alla Fondazione IRCCS-Istituto Nazionale dei Tumori*

In libreria
Il nuovo manuale con 80 ricette di Anna Villarini, *La dieta totale*, (Cairo)

INGREDIENTI

2 kiwi ben maturi, **4 o 5** albicocche mature, **1** fetta di anguria

GHIACCIOLI ALLA FRUTTA

Sbucciate i kiwi, tagliateli a pezzetti e frullateli. Quindi tagliate a metà le albicocche, eliminate i noccioli, spezzettatele, aggiungete una tazzina di acqua e frullate a crema. Eliminate ora la buccia e i semi della fetta di anguria, tagliate a dadini e frullate a crema. Riempite le vaschette dei ghiaccioli a metà con la crema di albicocche. Mettete in freezer per un'ora. A questo punto versate la crema di anguria, congelate 15 minuti, quindi versate un ultimo strato di crema di kiwi, coprite e inserite i bastoncini fino a metà ghiacciolo. Mettete in freezer e lasciate riposare per almeno 4-5 ore. Per sformarli, passate gli stampi rapidamente sotto l'acqua fredda. Sfilate i ghiaccioli e conservateli in freezer sopra un vassoio fino al momento di servirli. (*al.av.*)

10 PERSONE

10 MINUTI

Crediti: food styling di Alessandra Avallone, styling di Stefania Aledi (Oggetti: piano in marmo di Risani Marmi, bicchieri e piatto rosa del gelato al cioccolato Ichendorf distribuito da Corrado Corradi, grembiule Society Limonta, vassoio ghiaccioli Emile Henry da Maino Rappresentanze)

INGREDIENTI

200 g di uvetta sultanina,
200 g di pinoli,
5 dl di bevanda di soia non zuccherata,
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

GELATO MALAGA

Mettete l'uvetta in una ciotola, coprite di acqua calda e lasciate gonfiare per 30 minuti. Scolate le uvette. Scaldate la bevanda di soia in una casseruola, unite l'estratto di vaniglia. Versatela nel frullatore con metà delle uvette e $\frac{3}{4}$ dei pinoli, frullate a crema, unite uvette e pinoli rimasti. Ponete la crema in frigorifero per 8 ore, versate nella gelatiera e mantecate per 40 minuti come da istruzioni del vostro apparecchio. L'alternativa: versate la miscela in una vaschetta dai bordi bassi o in un vassoio dai bordi alti, mettete in congelatore per 4-5 ore, mescolate spesso il gelato per rompere i cristalli di ghiaccio e mantenerlo cremoso. Il tempo in frigorifero serve a idratare gli ingredienti secchi, evitando la formazione dei cristalli in fase di mantecatura. (*al.av.*)

F
C
L
8/10 PERSONE
30 MINUTI

INGREDIENTI

400 g di acqua,
35 g di succo di limone,
100 g di succo di mela senza zucchero aggiunto,
150 g di lamponi,
100 g di fragole,
100 g di fragoline di bosco,
150 g di mirtilli
Per guarnire:
100 g di frutti misti

SORBETTO AI LAMPONI E MIRTILLI

Mettete i frutti misti per la guarnizione in freezer su un vassoio, congelate. Lavate le fragole senza picciolo, i lamponi, le fragoline e i mirtilli. Metteteli nel frullatore con il succo di limone e il succo di mela. Frullate a crema, aggiungete l'acqua e frullate per altri 2 minuti. Versate il composto in una gelatiera e mantecate il gelato per 40 minuti. Trasferitelo in una vaschetta e stabilizzatelo per 2 ore nel congelatore. In alternativa, versate la preparazione in una vaschetta dai bordi bassi, mettete in congelatore per almeno un'ora, quindi mescolate spesso il gelato per evitare la formazione di cristalli di ghiaccio. Quando è pronto, per renderlo più cremoso frullatelo rapidamente. Servite nelle ciotole guarnito con i frutti di bosco congelati. (*al.av.*)

F
C
L
8 PERSONE
15 MINUTI

COSÌ SI REALIZZA IL DRINK ALLA SOIA

Comunemente chiamate latti, le bevande vegetali apportano benefici se contengono solo acqua, a volte olio vegetale, un pizzico di sale e il cereale, il legume o la frutta secca con cui sono preparate. Non devono contenere zucchero aggiunto. Le differenze tra le varie bevande? Quella di soia contiene per lo più fibra, ferro e vitamine. I grassi, pochi. Quella di mandorla, invece, è ricca di calcio. Quella di riso integrale può essere usata per cucinare: è molto dolce e, se bevuta da sola, può alzare la glicemia. Le bevande vegetali potete farle anche a casa. Per quella di soia servono: 1 litro di acqua e 100 g di soia ammollata per 24 ore. Fate bollire per 15 minuti e frullate a potenza massima con un frullatore a immersione. Una volta raffreddato, filtrate il liquido con un tessuto di cotone ben strizzato così da raccogliere i nutrienti. Conservate in frigo e consumate entro 2 o 3 giorni. (*a.vill.*)

INGREDIENTI

5 dl di acqua,
170 g di cioccolato fondente,
70 g di cacao amaro,
20 g di farina di carrube,
scaglie di cioccolato per guarnire

GELATO AL CIOCCOLATO

Spezzettate il cioccolato fondente e mettetelo in una ciotola ampia. Portate quasi a ebollizione l'acqua, mescolate il cacao e la farina di carrube, versate nell'acqua mescolando con un frustino per eliminare i grumi. Versate sopra il cioccolato e mescolate fino a ottenere una crema vellutata. Riponete in frigorifero per 8 ore circa. Versate la miscela nella gelatiera e mantecate per 30-40 minuti. Trasferite il gelato in una vaschetta e lasciate consolidare nel congelatore per 2 ore. In assenza di gelatiera, versate la miscela in una vaschetta dai bordi bassi o in un vassoio dai bordi alti, ponete in congelatore per 4-5 ore, mescolate spesso il gelato per rompere i cristalli di ghiaccio e mantenerlo cremoso. Il tempo di attesa in frigorifero serve a idratare gli ingredienti secchi. (*al.av.*)

F
C
L
8/10 PERSONE
20 MINUTI

INGREDIENTI

500 dl di bevanda di mandorle non zuccherata,
500 dl di bevanda di riso integrale germogliato,
qualche mandorla sgusciata

GRANITA ALLA MANDORLA

Versate la bevanda di riso in una casseruola, scaldate fino a portare a ebollizione, quindi togliete dal fuoco e lasciate raffreddare gradualmente fuori dal frigorifero. Mescolate la bevanda di riso con la bevanda di mandorle. Versate la miscela in un contenitore di metallo e riponetela in freezer. Quando si forma la prima crosta di ghiaccio, grattatela con una forchetta. A questo punto, rimettete in freezer e state attenti a grattare la miscela a intervalli regolari (ogni 15-30 minuti circa). Quando raggiunge la giusta consistenza, servite la granita con sopra le mandorle tagliate a fettine.
In alternativa, se preferite, potete congelare la preparazione a cubetti e frullarla subito prima di servire. (*al.av.*)

F
C
L
4 PERSONE
3/4 ORE

I LIBRI

Sarit Packer e Itamar Srulovich, *Chasing Smoke: Cooking over Fire Around the Levant*, Pavilion Books

MEDIORIENTALE

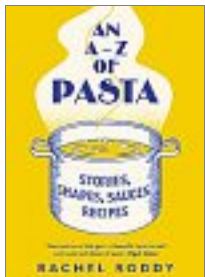
HONEY & CO, PIATTI ALLA GRIGLIA

Sono tornati in libreria Sarit Packer e Itamar Srulovich, chef di «Honey & Co» di Londra, con un volume dedicato alle ricette mediorientali alla griglia (dalle pesche scottate ai gamberi al miele). Per celebrare l'estate

Storia della cucina italiana a fumetti, a cura della Accademia italiana della cucina

PER BAMBINI

STORIA DEL GUSTO A FUMETTI

Una pubblicazione per grandi e piccini, per raccontare a fumetti l'affascinante storia della cucina italiana, dagli Etruschi a oggi. Con anche una sezione illustrata dedicata ai piatti della tradizione

Rachel Roddy, *An A-Z of Pasta: Stories, Shapes, Sauces, Recipes*, Fig Tree

GUIDA

LA PASTA DALLA A ALLA Z

Per stranieri che amano l'Italia, certo, ma anche per chi vuole capire come siamo visti da fuori. Ricette, storie, forme e sughi: tutto sulla pasta secondo le parole di Rachel Roddy, pluripremiata editorialista del *Guardian*

LA NOVITÀ

«Se lei fosse qui con noi, adorerebbe la rivoluzione verde di oggi», racconta della moglie scomparsa nel 1998 l'ex Beatle che, in un volume scritto con le due figlie, svela le 90 ricette senza carne più amate dalla sua famiglia

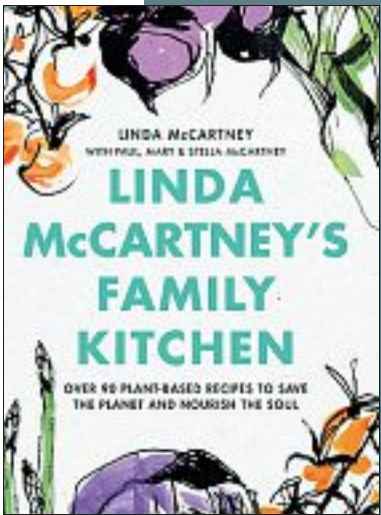
PAUL, MARY E STELLA MC CARTNEY «COSÌ È NATA LA CUCINA VEG DI LINDA»

di **Isabella Fantigrossi**

«Ricordo che un giorno mamma e papà si sedettero e ci dissero che avevano qualcosa da dirci». Come una famiglia qualunque, interessata alle sorti del mondo come alla salute dei figli. «È stato allora che ci spiegarono che avevano deciso di non mangiare più carne, perché non volevano che nessuna creatura soffrisse per diventare cibo per i nostri piatti. Dissero che noi bambini non eravamo obbligati a diventare vegetariani, però loro non avrebbero più cucinato carne a casa». Mary McCartney, fotografa e cuoca, figlia dell'ex Beatle e di Linda, racconta così il giorno in cui i genitori decisero di adottare un'alimentazione vegetariana. E lo fa nel libro di ricette appena uscito per Seven Dials, *Linda McCartney's Family Kitchen: Over 90 plant-based recipes to save the planet and nourish the soul*, una raccolta dei migliori piatti di Linda McCartney, scomparsa nel 1998 a 56 anni per un tumore al seno, rivisitati oggi da Paul e dalle figlie Mary, 51 anni, primogenita della coppia, occhi chiari come la mamma e capelli scuri come il papà, e Stella, 49 anni, stilista acclamata e che da tempo si occupa anche di moda sostenibile. «Diventare vegetariani era, ed è tuttora, estremamente importante per me e la mia famiglia — racconta nel libro Sir Paul, che già più di dieci anni fa si era inventato la campagna di sensibilizzazione *Meat free Monday*, i lunedì senza carne — e non riesco a credere a quante cose siano cambiate da quando abbiamo rinunciato alla carne. In passato, i vegetariani erano visti come un po' strani e il cibo vegetariano che si trovava era veramente noioso. Oggi, invece, l'alimentazione a base vegetale è diffusa e l'obiettivo dovrebbe essere diventare vegani, non solo vegetariani. So che se Linda fosse qui con noi ora — rivela della moglie, che già nel 1989 scrisse un manuale di cucina senza carne, *Linda McCartney's Home Cooking* — adorerebbe questa rivoluzione a base vegetale, ed è per questo che abbiamo deciso di dare uno sguardo nuovo alla sua eredità e alle sue ricette producendo questo libro». Linda McCartney fu una pioniera, dunque, del mangiare senza carne. Ma, prima di tutto, raccontano le figlie, le piaceva cucinare e stare ai fornelli per l'intera famiglia. «Mia madre era davvero il cuore della nostra casa, noi gravitavamo ovunque lei fosse. E quindi, alla fine, ci trovavamo spesso in cucina, seduti intorno al tavolo, urlando, cantando, ridendo, piangendo. Tutto accadeva in cucina e da lì si irradiava calore in tutta la casa — racconta Stella —. La mamma, poi, aveva un modo fantastico di preparare il cibo che univa le persone, indipendentemente da ciò che cucinava. Si sentiva l'amore che aveva messo nella preparazione di un pasto. Ricordo che la mamma diceva che la cucina è l'ultima forma d'arte: uno trascorre così tanto tempo a lavorare duramente intorno a una stufa calda, sbucciando, tritando, setacciando, friggendo, mescolando, grattugiando, e poi in pochi secondi il risultato sparisce, divorato. Mangiare insieme in famiglia è, insomma, uno dei miei ricordi più preziosi». Una forma di amore trasmessa al marito e alle figlie. E di cui ancora oggi Mary e Stella sono quasi sorprese. «Una cosa che trovo sorprendente di mamma — racconta Stella, cresciuta assieme al resto della famiglia nella fattoria scozzese di proprietà del papà —, considerata la vita privilegiata che avevamo, è che in cucina faceva tutto lei per la famiglia. Avrebbe potuto avere qualsiasi cuoco che desiderava a preparare i pasti, ma penso che le piacesse davvero il ruolo di moglie e di madre e che

1

2

Linda McCartney's Family Kitchen: Over 90 plant-based recipes to save the planet and nourish the soul, di Linda, Paul, Mary e Stella McCartney, Seven Dials, 256 pagine 31,55 euro

Ben Tish, *Sicilia: A love letter to the food of Sicily*, Bloomsbury Absolute

ESPLORAZIONI

LA SICILIA DI BEN TISH

Una terra contadina e dallo spirito frugale ma allo stesso tempo piena di glamour. La vede così la Sicilia Ben Tish, lo chef inglese del «Norma» di Soho. Un viaggio nei colori e nei sapori isolani

Guirec Aubert, *Birra. Manuale per aspiranti intenditori*, Giunti

MANUALE

BIRRE PER ASPIRANTI INTENDITORI

Dalla lettura delle etichette ai consigli per diventare birraio. Un nuovo manuale illustrato dedicato alla birra, sempre più popolare in Italia, per imparare a sceglierla e degustarla al meglio a seconda dei propri gusti

Bill Buford, *Una educazione culinaria*, Mondadori

REPORTAGE

UN INSIDER NEI LOCALI DI FRANCIA

Arriva in Italia il reportage di Bill Buford, editorialista del *New Yorker*, che ha abbandonato per 5 anni la sua città e con moglie e figli si è trasferito in Francia per raccontare da insider la cucina di Parigi e dintorni. Avvincente

3

conoscesse l'importanza di servire cibo nutriente ben cucinato per suo marito, i suoi figli e se stessa». Così, alla fine, la scelta dei genitori di eliminare la carne risultò naturale anche per i figli. «Scoprimmo subito che l'alimentazione vegetariana andava bene anche per noi — continua Mary —. Mangiavamo sempre ottimo cibo preparato in casa e, anzi, sentivamo di avere la possibilità di parlarne e di prendere le nostre decisioni col passare del tempo. Ci piaceva, insomma, discutere di come riempire quello che abbiamo chiamato il "buco nel piatto", cioè lo spazio lasciato quando smetti di mangiare carne o pesce. Perciò non ci sembrò mai di mangiare solo contorni. Perché, alla fine, quello che tutti vogliono è un buon cibo che non ha un impatto negativo sul pianeta e con cui sentirsi bene». Un po' come una canzone dei Beatles.

4

1 Linda McCartney fotografata da Paul a Londra nel 1969 (© Paul McCartney) **2** La ricetta del Pad thai **3** Stella, Paul e Mary McCartney (© Mary McCartney) **4** Linda nella sua cucina scozzese con le figlie Heather e Stella a metà degli anni Settanta (© Paul McCartney)

INGREDIENTI

600 g di patate dolci pelate, **1** cipolla rossa media tritata, **2** spicchi d'aglio medi pelati e schiacciati, **1 cucchiaino** di cumino macinato, **1** di coriandolo macinato, **½** di cannella in polvere, **5 cucchiai** di farina di ceci o farina bianca, **4 cucchiai** di olio evo più altro per friggere, sale marino e pepe nero. Per servire: **2** avocado maturi, foglie di coriandolo tritate, **1** peperoncino rosso affettato, lime (facoltativo).

PREPARAZIONE

Grattugiate grossolanamente la patata dolce. Avvolgetela in un telo pulito e strizzate per eliminare più liquido possibile. Mettete ora la patata dolce in una ciotola e mescolatela con cipolla, aglio, cumino, coriandolo, cannella, farina e 4 cucchiai di olio. Condite con 2 cucchiaini di sale e mezzo cucchiaino di pepe nero. Versate un cucchiaio di olio in una padella antiaderente e scaldate. Prendete due cucchiai del composto, compattatelo in una palla e schiacciatela nella padella calda. Ripetete fino alla fine, facendo attenzione a non riempire troppo la padella. Friggete il rösti per 4-5 minuti fino a doratura su un lato, quindi cuocere anche sull'altro. Servite il rösti con l'avocado a fette condito con foglie di coriandolo, peperoncino, un filo d'olio e spicchi di lime se vi piace.

LE NUOVE APERTURE

Dopo aver inaugurato un inedito locale sott'acqua alle Maldive, lo chef stellato ha chiuso per l'estate il suo ristorante milanese per trasferirsi con tutto il team all'Hôtel de Paris, indirizzo iconico del Principato di Monaco, dove negli anni '90 era al fianco di Alain Ducasse al «Louis XV»

In tavola Sotto gli spaghetti estivi al pomodoro di Andrea Berton e la sua parmigiana di melanzane

ANDREA BERTON E LA «TERRASSE» DI MONTECARLO

IL LOCALE

Lo chef stellato Andrea Berton ha appena inaugurato il temporary restaurant la «Terrasse», nello storico Hôtel de Paris in Place du Casino a Montecarlo. Resterà attivo fino al 22 agosto Per info: *montecarlosbm.com*

di **Gabriele Principato**

Berton torna a Montecarlo. Dopo aver inaugurato un inedito ristorante sott'acqua alle Maldive — si chiama «H2o» e si trova nell'atollo di Raa, all'interno del resort You & Me by Cocoon — lo chef Andrea Berton ha appena avviato il servizio del suo pop-up restaurant nel Principato di Monaco. Così — fino al 22 agosto — lui e tutto il team del «Ristorante Berton» di Milano, una stella Michelin, saranno sulla magnifica terrazza dell'Hôtel de Paris, icona dello storico gruppo Société des Bains de Mer e luogo di culto dell'alta ristorazione mondiale. A «Terrasse Berton» — questo il nome del locale — lo chef propone una carta in cui si mischiano piatti *signature* e nuove proposte studiate per raccontare con creatività la cucina italiana più classica. Si va da ricette come il pomodoro San Marzano con crema di basilico, a un'interpretazione della lasagna con ragù di carne: che mantiene il gusto irresistibile del piatto classico preparato alla perfezione, senza però averne la pesantezza. Oppure, ancora, il filetto di manzo al pepe verde con patate sfogliate e panizza: tributo ad uno dei piatti più amati degli anni '80, che oggi è tornato ad essere amato e richiesto dai clienti. Fra i dolci, il «tubo» di cioccolato al caffè servito con della delicata quanto eterea meringa. Ricette della tradizione quindi, rilette con quello stile moderno ed eclettico con il quale Andrea Berton ha già conquistato il pubblico monegasco lo scorso dicembre, curando il menu per i festeggiamenti di fine anno dell'iconica struttura affacciata su Place du Casino — 208 stanze e un'immensa spa —, che nel corso dell'ultimo anno ha vissuto un importante restauro costato oltre 300 milioni di euro. All'Hôtel de Paris, tra l'altro, lo chef ha lavorato anche in passato: tre anni, dal '92 al '95, al fianco di Alain Ducasse nelle cucine del tristellato «Louis XV». L'estate di Berton, però, non si concluderà nel Principato di Monaco. Prima di riaprire il suo omonimo ristorante stellato milanese all'inizio di settembre, lo chef dal 24 luglio al 20 agosto si trasferirà in Sardegna: a Santa Margherita di Pula, in provincia di Cagliari. Qui, darà vita ad un altro temporary restaurant: questa volta all'interno del «Forte Bay», il ristorante che dalla sua meravigliosa terrazza offre agli ospiti del resort Forte Village una vista mozzafiato sul mare.

Nel menu del pop-up restaurant ci sono piatti signature e classici italiani rivisitati

BORGO PETRORO (TODI)

«Locanda Petreja», loc. Vocabolo Castello
Per info: *borgopetroro.it*

LOCANDA PETREJA

Questa locanda immersa nella campagna umbra è firmata da Oliver Glowing: chef tedesco, ma ormai italiano d'adozione, già due stelle Michelin al «Capri Palace» di Anacapri e all'«Aldovrandi» di Roma. La struttura — dotata di spa e circondata da uliveti — conta dodici stanze e due suite. Che cucina propone? Umbra-fusion. Si va dall'uovo croccante con piselli, kumquat candito e tartufo di Norcia, alla pasta mista con cozze, roveja, pomodori canditi e rosmarino fritto.

ROVIGNO (ISTRIA)

«Agli Amici Rovigno», Smareglijeva ulica 1A
Per info: *agliamici.it*

AGLI AMICI ROVIGNO

Lo storico ristorante bistellato di Godia raddoppia sul litorale istriano, appena oltre il confine col Friuli. Per tutta l'estate la squadra di Emanuele e Michela Scarello lascia la provincia di Udine e si trasferisce al «Grand Park Hotel» di Rovigno. Non si tratta però di un pop-up, ma di un progetto permanente che vivrà undici mesi all'anno. Nella grande terrazza, dove ogni tavolo guarda dritto sul mare, si possono gustare sia i *signature* della famiglia Scarello, che piatti ispirati al territorio istriano.

ASSISI (PERUGIA)

«Il Frantoio», via Fontebella 25
Per info: *fontebella.com*

IL FRANTOIO

Il futuro del *fine dining* umbro passa da Assisi. O, meglio, da «Il Frantoio»: insegna del tutto rinnovata del «Fontebella Palace», dove è arrivato Lorenzo Cantoni. Chef pluripremiato, classe '87, di Umbertide, è stato secondo dello stellato Tano Simonato. In un locale dalla vista mozzafiato propone una cucina creativa che valorizza le produzioni di olio evo più ricercate. Da provare assolutamente lo spaghetto bianco con farina di basilico, distillato di pomodoro e olio monocultivar Ascolana tenera Mannelli.

FANO (PESARO URBINO)

«La Tressa», via degli Schiavoni 4
Per info: *trattorialatressa.it*

LA TRESSA

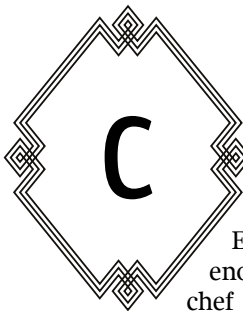
Fusilli con tonno e katsuobushi. Ricciola in carpione con ginepro, mandorle e pinoli. Oppure, totanelli alla parmigiana. O, ancora, polpo alla brace su crema di pomodori porchettati. E, per finire, gelato di crema con salsa ai mirtilli dell'orto del locale. Questi sono alcuni dei piatti in carta a «La Tressa», la nuova insegna di Antonio Scarantino. Giovane chef siciliano già alla guida del ristorante «AlMare», nella stessa città. Si tratta di una trattoria in spiaggia, dall'atmosfera rilassata e moderna.

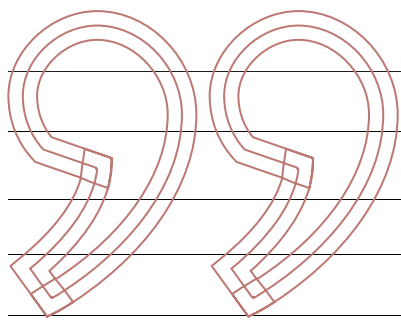
Il cuoco campano, ormai siciliano di adozione, ha preso la guida de «I Tenerumi»: l'insegna con proposta tutta vegetale del Therasia, la struttura della famiglia Polito a Vulcano

IL GUSTO EOLIANO DI DAVIDE GUIDARA

Una cucina tutta vegetale. Proposta in un ristorante vista mare affacciato sui faraglioni di Lipari e diretto da uno dei più talentuosi chef siciliani della nuova generazione. Ecco in poche parole «I Tenerumi», l'insegna guidata da qualche settimana da Davide Guidara sull'isola di Vulcano. Classe 1994, campano, già visto all'opera al «Sum» di Catania. L'insegna del Therasia Resort Sea & Spa — parte del brand «The Leading Hotels of the World» — prende il nome dal termine usato in Sicilia per definire foglie e tralci delle cosiddette zucchine serpente. Guidara, nella struttura di proprietà della famiglia Polito — che ospita anche il ristorante stellato «Il Cappero» di Giuseppe Biuso —, propone una cucina audace e mediterranea. La prima delle isole Eolie totalmente vegetale: basata sui prodotti biologici di un'azienda agricola di proprietà a meno di un chilometro dal resort. Qui, in oltre duemila metri quadri di campo, vengono coltivate antiche varietà vegetali siciliane, selezionate in collaborazione con il gruppo Sementi indipendenti. Dalla melanzana gialla a un peperoncino tipico della zona di Barcellona Pozzo di Gotto. Prosegue così il lavoro di tutela della biodiversità e di attenzione alla sostenibilità — le fonti energetiche della struttura sono al cento percento green — iniziato molti anni fa. I piatti? I nomi dicono molto, ma vanno assaggiati. Si va da lenticchie e alghe al fagiolo *cosaruciaru* e miso al pistacchio.

Sull'isola di Salina il resort di Tasca d'Almerita riapre dopo un anno di stop a causa del Covid
Fra le novità: un wine bar nelle vigne e l'arrivo in cucina di Gabriele Camiolo

LA RINASCITA DI CAPOFARO

Circondato dai filari delle viti di Malvasia. Arroccato su una falesia che domina il mare e le vicine Stromboli e Panarea. «Capofaro» è il wine resort a Salina — la più verde delle Eolie — della famiglia Tasca d'Almerita, fra le più importanti eno-dinastie italiane. Dove, alla guida della cucina, è arrivato lo chef Gabriele Camiolo. Classe '86, di Modica, fino a due anni fa era pastry chef e secondo di Ludovico De Vivo, già titolare di *toque* della struttura associata a Relais & Châteaux dal 2017: con spiaggia privata e 27 camere e suite poste in un antico faro e nelle tipiche dimore eoliane. Camiolo propone una cucina moderna e sostenibile, che valorizza la materia prima dell'isola con creatività, ricerca e tecniche internazionali. Qualche esempio? La carota cotta con spezie ed erbe locali in crosta di pane al sale, servita allo yakitori con melassa di arance, salsa di mandorle tostate e riduzione di cipolla bianca. Oppure le linguine con pistacchio di Raffadali, bottarga di tonno e zenzero. I vegetali vengono tutti dall'orto di proprietà. Mentre il grano antico usato per pane e pasta proviene da Regaleali: tenuta agricola madre del gruppo guidato da Alberto Tasca d'Almerita. Altra novità di quest'anno è il «Wine Bar» fra le vigne, con in carta 50 etichette al calice di grandi vini dalla Sicilia e dal resto d'Italia. Icona di una riapertura — dopo una stagione di pausa a causa del Covid — che rappresenta un simbolo di rinascita per tutta l'isola.

STANZE & OGGETTI

Una sdraio di legno, qualche telo leggero in tessuto naturale utile anche come tovaglia e un contenitore di vimini dove riporre frutta e acqua Non serve molto altro per improvvisare una fuga veloce al mare E sentirsi già in vacanza, anche solo per poche ore

Testi e foto di **Irene Berni**

UTILE

La nostra sdraio è in legno, un pò più scomoda da trasportare ma utile (insieme ad una corda) a tener fermo l'ombrellone in caso di forte vento

COME UNA TENDA

L'abbigliamento in lino, come grandi parei, talvolta può servire per creare una tenda improvvisata e ripararsi così dal sole più caldo della giornata

DI VETRO

Uso contenitori di vetro o barattoli ermetici per la frutta. Una volta chiusi possono essere riposti nel cesto in attesa di essere lavati a casa

A TRACOLLA

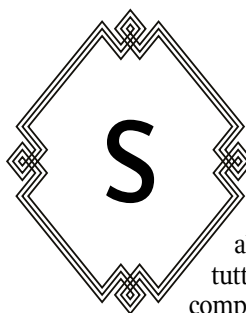
Ho cucito una sacca per il mio ombrellone con una lunga fascia a tracolla: così occupa poco spazio ed è facile da trasportare, anche per i più piccoli

IL CESTO

Il cesto da picnic è perfetto per portare stoviglie di ceramica e vetro. Così si evita di creare rifiuti in plastica, difficili da smaltire nelle spiagge libere dove non si riesce a fare la differenziata

IN COTONE

I teli in cotone occupano decisamente molto meno spazio delle spugne e asciugano con più rapidità, inoltre sono ideali per simulare una tovaglia.

IL PIC NIC IN SPIAGGIA

Sono nata in estate e questa è senza dubbio la mia stagione. La leggerezza, la ricerca della sensazione di essere in vacanza sono all'ordine del giorno nella mia vita. Da piccola tutto quello che desideravo per festeggiare il mio compleanno era una colorata fetta di anguria e una fugace visita al mare. Mia mamma riusciva a portare in spiaggia tutto ciò di cui avevo bisogno. Mi sono affezionata a questo rituale e anche adesso me lo regalo ogni volta che posso, non solo nel giorno in cui sono nata. Da giugno tengo il ghiaccio pronto per la borsa frigo e il cestino da picnic della primavera viene trasformato in sacco da spiaggia. Lo ripongo accanto a sdraio, ombrellone e teli in cotone. Amo portare tutto rigorosamente da casa, come usava negli anni Ottanta. Quando le temperature diventano insopportabili, terminato il lavoro, preparo frutta, acqua e panini e parto per una visita alla mia spiaggia preferita a un'ora da casa: ho scelto la più selvaggia che conosco, il mio angolo di paradiso che profuma di erbe selvatiche marine. La mia postazione privilegiata è a metà tra la sabbia e la gariga, dove la vegetazione mediterranea è fatta da cespuglietti di arbusti molto bassi, dai toni grigi e verde chiaro, gli stessi dei miei teli. Qui fanno da padrone giunco spinoso e calcatreppola marina: il desiderio di raccoglierla ogni volta mi ha insegnato a portare guanti e forbici anche nella borsa da mare. Dopo ogni bagno, mi piace andare in cerca di elicriso (con il suo profumo inconfondibile di liquirizia e curry), cisto (il cui olio essenziale viene usato spesso in profumeria) e le classiche aromatiche: timo, rosmarino, lavanda selvatica e origano. Insieme al profumo di salsedine, sono irresistibili: averne un piccolo bouquet da immergere in un bagno salato a casa mi aiuta a viaggiare con l'immaginazione.

Tessuti dalle fantasie che richiamano le foreste tropicali,
ceramiche dipinte a mano in blu cobalto
e calici dallo stile liberty simili ai frutti della natura
I nuovi utensili sono coloratissimi, in omaggio alla stagione più bella

a cura di **Martina Barbero**

DAL LAGO DI COMO

Definita dal *New York Times* «the cool sciura», dopo un passato da giornalista di moda e design, oggi Jennifer Jane Martin gestisce la piattaforma di lifestyle La Double J, dove vende articoli dal 2015: una chicca per amanti del barocco siciliano e un vero archivio di pezzi vintage firmati da atelier di tutta la penisola. Come questo grembiule, frutto della collaborazione con l'iconica pasticceria di lusso francese Ladurée e realizzato in twill di cotone resistente del lago di Como. La stampa, che ricorda foreste tropicali, è stata ideata appositamente per questa collaborazione internazionale (*ladoublej.com*).

LO SPIRITO DI KAMARINA NEL PIATTO

Raccontare la bellezza siciliana con un piatto. Questa l'arte di Benedetto Fasciana, architetto e ceramista appassionato di botanica e cultura mediterranea, che con i suoi nuovi acquerelli blu cobalto riproduce su piatti figure del mondo antico dipinte a mano. «Tutto comincia da Kamarina — spiega Fasciana —, una delle principali colonie greche della Sicilia sud-orientale voluta dai dorici siracusani nel VI secolo a.C. Mi sono lasciato ispirare dal suo sito archeologico sul mare per dare vita a sedici soggetti monocromatici che esprimono lo spirito e la memoria storica del luogo». La nuova collezione, Kamarina XXX, include una brocca, piatti rotondi, ellittici e rettangolari da portata e verrà presentata al prossimo Salone del Mobile di Milano. Pezzi unici che portano con sé memorie dal mondo antico (*bfastudio.com*).

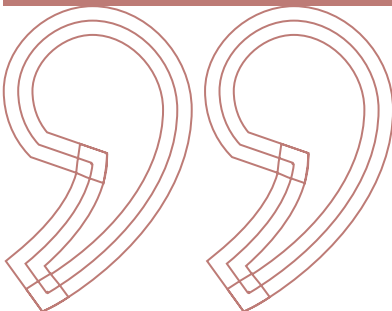
COME FIORI

Come bere da fiori colorati ed esotici. Serena Confalonieri ha immaginato così la sua collezione Calypso: «L'idea — racconta — è nata durante il lockdown: ho iniziato a lavorare su oggetti che potessero riportare gioia e leggerezza. Mi sono immaginata un'isola nascosta nella natura rigogliosa e a questa idea ho poi aggiunto una ricerca nell'immaginario visivo liberty, in cui l'elemento floreale si coniuga con un'incantevole leggerezza e femminilità». I calici, tra cui flute e coppe da champagne, sono realizzati in vetro borosilicato soffiato a bocca, made in Italy (*serenaconfalonieri.com*)

TAPAS BOARD

La particolarità di questi taglieri? La loro natura imperfetta. Le tapas board dello studio di design Carl Hansen & Søn sono realizzate in legno di mogano e rovere a partire dai ritagli della produzione di tavoli, sedie e scrivanie. Un'idea pensata dallo storico marchio danese per ridurre al minimo lo spreco delle risorse e generare bellezza da ogni materiale. Questi taglieri tondeggianti sono perfetti per servire un aperitivo a casa a base di formaggi, piccoli snack e crudités che, durante l'estate, diventano i protagonisti della tavola (*carlhansen.com*).

GLI STAMPI PER GHIACCIOLI

Nelle giornate calde, poche cose danno soddisfazione come aprire il congelatore e trovare una riserva illimitata di ghiaccioli, ancora meglio se fatti in casa con ingredienti genuini. Prepararli è una delle cose più semplici in cucina e per farlo potete affidarvi agli stampi pensati ad hoc, fondamentali se si vuole estrarre il ghiacciolo tutto intero, in un unico pezzo. Avere uno stampo facile da riempire, conservare e rimuovere, in questo caso, fa davvero la differenza: ne esistono in silicone rigido o in acciaio inossidabile e i set vengono venduti con stecche riutilizzabili. La cosa meravigliosa dei ghiaccioli è che si può usare praticamente qualsiasi ingrediente per realizzarli. Tutto (o quasi) si può trasformare in ghiacciolo e non occorrono ricette da seguire alla lettera. Il consiglio è di iniziare con un liquido come base, si possono ad esempio usare succo, yogurt, purea di frutta o latte. Poi aggiungete un mix più solido a piacimento: frutta in pezzi, gocce di cioccolato o scaglie di cocco. Una volta preparato il composto, basta versarlo con attenzione dentro gli stampini, aggiungere lo stecco e lasciare in congelatore. In base alla temperatura, saranno necessarie dalle due alle quattro ore prima che si solidifichino. Appena prima di gustarli, per evitare che si rompano passate gli stampi sotto acqua per aiutarvi a sfilare il ghiacciolo. (*m.bar.*)

LA CASA DELLE VACANZE

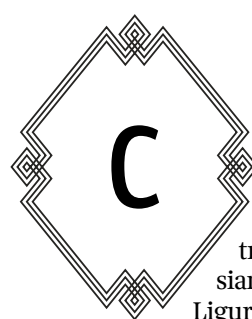
MOBILE

Il mobile con scaffale aperto tipo libreria è stato laccato in color petrolio, come le ante della cucina e i pomolini delle ante. Tutta la finitura della superficie, perfettamente opaca, regala unità di stile all'ambiente

PIASTRELLE

Le piastrelle esagonali in gres, prodotte da Ceramica Fioranese, si ispirano alle antiche cementine e sono disponibili in tanti colori. La combinazione qui è molto ligure: bianco, nero e rosso mattone

Un ambiente unico per fornelli e soggiorno, divisi solamente da una grande vetrata in legno bianco. Perché gli spazi, in questo appartamento ligure appena ristrutturato, devono essere vissuti in modo easy, secondo i ritmi lenti del riposo

Testo e foto di **Clara Bona**

Come deve essere la cucina di una casa di vacanza? Dipende molto da dove ci si trova e dalle esigenze. Qui siamo in una casa al mare, in Liguria, e questa cucina fa parte di un unico ambiente con il soggiorno, dal quale è separata attraverso una grande porta vetrata trasparente a doppia anta, chiudibile solo quando serve. La richiesta da cui è partito il progetto è stata precisa: il desiderio era di avere una cucina ampia, luminosa e comoda. Doveva essere bella da vedere e anche pratica. Una cucina da vivere in modo easy, secondo i ritmi lenti della vacanza, in cui ci si ritrova intorno al tavolo al mattino per lunghe colazioni o alla sera per cene con gli amici. Tutti i mobili si sviluppano, dunque, lungo la parete sotto alla finestra, dove si trova il lavabo e a lato la zona dei fuochi. I pensili? Eliminati: fanno troppo «cucina». Al loro posto c'è solo una scaffalatura a vista per tazze e bicchieri. I mobili, realizzati su misura, sono laccati in verde petrolio appositamente campionato: è lo stesso colore che si ritrova su alcune pareti del corridoio e della sala. Una tonalità intensa, a contrasto con il pavimento, per farla risaltare e farla apparire più come un mobile. Il piano di lavoro è realizzato in HPL nero effetto ardesia, un materiale molto resistente e particolarmente adatto a chi non vuole problemi di manutenzione. Ma il particolare che salta subito all'occhio è il pavimento in gres porcellanato a esagoni colorati, ispirato alle cementine tipiche delle case liguri. Un pavimento molto decorativo, di grande impatto, ma anche super pratico nell'utilizzo: è infatti facilissimo da pulire e non si riga con la sabbia. L'arredo è semplice ma curato nei dettagli: al centro c'è un tavolo di recupero vintage degli anni Cinquanta con piano in legno e gambe in ferro nero, l'unico pezzo già presente nella casa prima della ristrutturazione. Le sedie, con la scocca in plastica bianca, sono invece un classico del design, firmate da Charles e Ray Eames. Sopra al tavolo il grande lampadario di Foscarini in griglia di ferro bianca crea un bellissimo effetto di luce a raggi sul soffitto quando è acceso. Il frigo, free standing, è bianco dalle linee retro. L'insieme finale, dunque, è un bel mix di mobili su misura, pezzi di design storico e qualche nota contemporanea. Tutto è curato ma in un modo spontaneo e non troppo ricercato. Perché in vacanza la cucina, che in questa casa è anche sala da pranzo, deve essere funzionale, ma non per questo si deve rinunciare allo stile.

LA PORTA

La vetrata a doppia anta è completamente ribaltabile e connette cucina e soggiorno. La sala da pranzo non esiste: il tavolo è in cucina, ma poi c'è un'altra zona attrezzata per mangiare all'aperto sul terrazzo. La vetrata è stata progettata e realizzata su misura dal falegname, con vetri trasparenti e struttura semplice e lineare in legno laccato bianco

Rcs Academy e *Cook* insieme in un nuovo progetto formativo. Nasce «Food&beverage management»: un corso full time e uno part time, rivolti ai laureati, con i protagonisti dell'enogastronomia e le firme del giornale. Per offrire importanti opportunità di ingresso nel settore business

DUE MASTER PER I MANAGER DEL CIBO

di **Chiara Amati**

«In linea con le direttive del piano nazionale di ripresa in fatto di digitalizzazione, innovazione e sostenibilità, Rcs Academy ha sviluppato percorsi formativi sulla transizione digitale nei diversi settori, tra cui il Food&beverage, in cui *Corriere della Sera*, con *Cook*, ha creato una ricca offerta editoriale. In questo settore — spiega Alessandro Bompieri, direttore generale Rcs News Italy — abbiamo lanciato un master post laurea per trasferire ai giovani nuovi skill professionali e, grazie a un taglio fortemente orientato alla pratica aziendale e al network di aziende partner, offrire attraverso lo stage importanti opportunità di ingresso nel mondo del lavoro. Parallelamente abbiamo realizzato un master part time indirizzato ai manager, per sviluppare le competenze indispensabili a innovare le strategie e nuovi modelli di business sostenibile».

Insieme alle aziende partner, premieremo i talenti più brillanti con 6 borse di studio

È sempre più competitiva la proposta della Business school di Rcs Mediagroup. E i numeri danno ragione. «Negli ultimi due anni — puntualizza Antonella Rossi, direttrice di Rcs Academy — abbiamo formato oltre mille persone di cui 500 studenti, attualmente tutti al lavoro. Abbiamo assicurato continuità in pandemia e, oggi, proponiamo una formazione in presenza, con lezioni e lavori di gruppo nell'Education center di via Rizzoli e via Solferino, e live streaming grazie alle nostre aule multimediali e alla piattaforma e-learning di proprietà». Dove già si tengono i corsi nelle diverse aree tematiche di specializzazione: Economia innovazione e marketing, Giornalismo e comunicazione, Sport, Moda lusso e design, Arte cultura e turismo. Con i due master prossimi a partire, quello del Food&beverage è l'ultimo fiore all'occhiello della Academy, anche grazie al contributo dei tanti professionisti che, da anni, gravitano intorno al mondo di Cibo a Regola d'Arte, il food festival del *Corriere*, e alle firme di *Cook*. «È dal lavoro fatto in questi anni con tutta la squadra che siamo partiti per disegnare le linee guida dei due master», spiega Angela Frenda, responsabile editoriale di *Cook* e direttrice scientifica dei due corsi dell'Academy. Che aggiunge: «Vogliamo costruire un percorso formativo che tenga conto delle nuove esigenze rappresentate dalla aziende food, alla ricerca di creatori di uno storytelling credibile e di qualità. Mi sento di dire che da noi esistono competenze uniche per formare professionisti che rispondano a queste esigenze». Con partenza il 22 novembre prossimo, il Master full time food&beverage management per giovani laureati e laureandi prevede sei mesi di lezioni e sei di stage in realtà del settore agroalimentare ed enogastronomico. La didattica — con apprendimento interattivo, business case e laboratori — indagherà la cultura del food. E lo farà con Davide Oldani, chef due stelle Michelin al «D'O» di Cornaredo; con project work e case history insieme alle aziende partner (Nestlé, Carrefour, BCG, Mastercard, Centromarca, Donne del Vino, Too Good To Go, You Can Group, Starbucks Reserve Roastery) per un concreto sbocco professionale. E con un comitato scientifico con presidenti e ceo delle principali realtà del settore (Cantine Ferrari, Caffè Vergnano, Nestlé, Unilever Carrefour, Coop, Barilla, Mutti, Ca' del Bosco, Gruppo Allegrini, Amarelli, Consorzio Bolgheri, Pietro Coricelli, Santa Margherita Gruppo Vinicolo, Confagricoltura, Domori, Pastificio Garofalo, Holding Terra Moretti, Nonino Distillatori, Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana, Donna Fugata, Polo del Gusto, Molino Rossetto). Tra le opportunità, anche *outdoor experience* finalizzate a una conoscenza diretta delle strategie di comunicazione e sviluppo del business. Questo perché «le aziende, oggi, richiedono nel settore food nuove competenze in comunicazione, marketing e retail. L'Academy — conclude la responsabile formazione Paola Gambini — si riserva di premiare i giovani talenti con sei borse di studio offerte da Caffè Vergnano, Cantine Ferrari e Rcs Academy. Per candidarsi basta inviare il cv a info@rcsacademy.it e compilare la domanda di ammissione entro fine settembre». Il 15 ottobre partirà invece il master part time food&wine: digital marketing e social media, per professionisti e manager. Tutte le info sul sito: *Rcsacademy.it*.

FLESSIBILITÀ

Diverse le possibilità di frequenza per Food&Beverage e gli altri master Rcs Academy: in aula presso l'Education center di via Solferino e via Rizzoli, online o in modalità mista

Terreni ferrosi, quasi acidi. Escursioni termiche. Montelvini, cantina veneta con 140 anni di storia, sperimenta con il terroir e la vinificazione: «Fm333», il primo cru della casa, si spumantizza direttamente dal mosto

Alberto Serena, 47 anni, amministratore delegato di Montelvini, cantina di Venegazzù (Treviso) nel cuore della Docg Asolo Montello

ASOLO E MONTELLO, L'«ALTRO» PROSECCO

di **Alessandra Dal Monte**

Un unico vigneto, Fontana Masorin, a 333 metri di altitudine. Dove il terreno è rosso, argilloso, acido. E dove l'escursione termica tra il giorno e la notte, facilitata dalle brezze che arrivano dal Piave, aumenta l'intensità aromatica degli acini. Nasce così «Fm333 Asolo Prosecco Superiore Docg», il primo «cru» di Montelvini. L'azienda veneta con 140 anni di storia ha deciso di puntare sui due ettari di vigneto nel cuore del Montello per la sua bottiglia della ripartenza. Cento per cento Glera, l'uva protagonista del Prosecco, ma con una sapidità accentuata. L'«altro» Prosecco insomma, quello dei colli Asolani, portato all'estremo non solo dalle caratteristiche del *terroir* ma anche dalla tecnica di vinificazione. «Abbiamo sperimentato la spumantizzazione da mosto — spiega Alberto Serena, amministratore delegato di Montelvini —. Al posto di due fermentazioni se ne attiva solo una dopo aver lasciato riposare il mosto fiore per dieci giorni a freddo, in modo da estrarre più aromaticità dalle uve». Il risultato è un mix di frutto e mineralità, con una bollicina molto fine: «Il sapore autentico del territorio». La famiglia Serena è molto legata a questa zona: primavere tiepide, estati fresche e autunni miti, precipitazioni abbondanti drenate dalle colline. «Un patrimonio da tutelare: per questo cerchiamo di ridurre il più possibile i trattamenti e di non stressare le viti con un eccesso di produzione», spiega Serena. Non solo: l'azienda sta lavorando per ottenere la certificazione Equalitas, che misura la sostenibilità ambientale, sociale ed economica. «L'anno della pandemia è stato molto duro — spiega Sarah Serena, sorella di Alberto e capo della direzione amministrativa e produttiva —. Ma abbiamo cercato di affrontarlo migliorandoci: stiamo revisionando i processi e gli sprechi. E abbiamo una grande attenzione per la squadra». I primi segnali post riapertura sono confortanti: la richiesta del settore della ristorazione, che per Montelvini rappresenta l'80 per cento delle vendite, è ripartita. Perciò si può anche riprendere a sognare: oltre alle bottiglie già presenti — accanto al mondo Prosecco, il Zuiter bianco Montello Colli Asolani Doc (a base di Incrocio Manzoni), la versione Montello Docg rossa (blend di Cabernet Franc, Merlot e Cabernet Sauvignon) e il passito Luna Storta — il prossimo progetto è vendemmiare, tra un paio d'anni, le 700-800 piante cresciute nel «vigneto ritrovato» in centro ad Asolo. Una superficie vitata che esiste dal Cinquecento e di cui i Serena si sono presi cura, con la collaborazione del Crea di Conegliano: «Le piante più antiche, qui, risalgono agli anni Sessanta. Sono un clone locale di uve Glera: hanno un'acidità pazzesca. Si potrebbero prestare a un *pas dosé*. E, perché no, magari a un metodo classico...».

LA BOTTIGLIA

Arriva dalle vigne vecchie del Gavi «Villa Sparina 10 anni», 100% Cortese del 2009 affinato in bottiglia. Questa novità della famiglia Moccagatta esce in limited edition (mille magnum)

ESPERIENZE D'ESTATE

Dalle degustazioni in barca per avvistare i delfini al largo di Taranto ai corsi di cucina della tradizione a Bardolino, il gruppo di cantine Tinazzi — produzioni in Veneto e in Puglia, sede a Lazise (Verona) — accompagna i winelovers per tutta l'estate con le «Tinazzi Italian Experience». E cioè attività per conoscere l'Italia attraverso il vino: prenotazioni sul sito.

VIGNAIOLI E ARTIGIANI

Si chiama «Cammino dei vignaioli artigiani di Cosenza» la rete di 10 produttori dell'Alta Calabria che si sono uniti per promuovere il Magliocco, vitigno autoctono a bacca nera che prospera sulle colline, verso i 500 metri, e le altre uve locali meno conosciute. L'obiettivo è valorizzare l'intero territorio con iniziative di enoturismo.

IL LIBRO

La «Guida ai vini dell'Etna 2021», quarta edizione, racconta le annate più recenti, i vini più buoni, le nuove aziende (105 le cantine recensite): tutto il fermento attorno al vulcano.

SCUOLA DI VINO

DA NORD A SUD, I WINE FESTIVAL DELL'ESTATE

Sono davvero molti gli appuntamenti estivi che i wine lovers dovrebbero segnare in agenda. Si parte con aperitivi, degustazioni, visite in cantina e menu a tema, che compongono il fitto palinsesto di «A tutto Müller»: la rassegna di incontri — che durerà fino all'11 luglio — curata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. L'occasione, invece, per approfondire la conoscenza delle celebri bollicine di montagna Metodo Classico la darà, fino a settembre, il festival «Trentodoc sulle Dolomiti e sul Lago di Garda»: incontri e degustazioni in scenari naturalistici unici, dalla Val di Fiemme a Madonna di Campiglio. La Lombardia si prepara, invece, ai «Weekend del Gusto». Villa Terzaghi, alle porte di Milano, è la sede della scuola di cucina dell'Associazione Maestro Martino presieduta dallo chef Carlo Cracco. Durante l'estate ospita percorsi gastronomici dedicati alla cucina romagnola, ma anche masterclass in collaborazione con il Consorzio di tutela del Prosecco Doc. In Sicilia da non perdere è, a Salina, il «Malvasia Day» — organizzato dal Consorzio della Malvasia delle Lipari —, che il 20 luglio vedrà i banchi degustazione delle migliori cantine delle isole Eolie nel corso principale di Malfa. Una manifestazione che racconta le eccellenze eroiche del territorio e ne mostra anche la profonda sostenibilità, svelando il nesso indissolubile tra il vino e i produttori locali che ne sono artefici e custodi. In Toscana, invece, una kermesse da segnare in agenda è «Jazz&Wine in Montalcino», organizzata dalla Casa vinicola Castello Banfi con la famiglia Rubei dell'«Alexanderplatz Jazz Club» di Roma. Dal 20 al 25 luglio la città del Brunello accoglie artisti di fama mondiale come Stefano Bollani e Massimo Nunzi.

Un tempo usato per «tagliare» rossi del Settentrione, questo pugliese ricco e pieno, la cui Doc risale al 1975, restituisce al palato i profumi della frutta matura. Versatilità e buon rapporto qualità-prezzo ne hanno avviato la riscossa, anche all'estero

PRIMITIVO DI MANDURIA

di **Luciano Ferraro**
illustrazione di Felicita Sala

Nella serie «Billions» in onda su Sky, un intreccio tra giudici senza scrupoli e uomini della finanza più aggressiva, alle cene con Paul Giamatti — l'attore americano delle scorribande vinose di Sideways, in California — troneggiano sempre grandi rossi francesi. Solo una volta, nelle 55 ore di altrettanti episodi, si beve italiano. Barolo o Brunello? No, gli sceneggiatori hanno scelto un Primitivo, abbinato a un piatto di carne di maiale. È un segno della riscossa internazionale e per quel vino «rubato» fino agli anni Sessanta alla Puglia, quando veniva spedito al Nord, in migliaia di cisterne, per «tagliare», colorare e rafforzare esangui vini del Settentrione. Anche gli ultimi dati raccontano l'esplosione del fenomeno Primitivo. Un mare rosso che, nel 2020, ha raggiunto quota 1,2 milioni di ettolitri, la metà etichettata Igt Puglia, 170 milioni di bottiglie da un vigneto di 13 mila ettari. «Un boom trainato dalla Germania — secondo l'inchiesta dell'ultimo numero del *Corriere Vinicolo* — per un vino piacione, impegnativo ma facile da capire». Il primo a comprendere che andava imbottigliato è stato Giovanni Soloperto, nel 1969, che poi riuscì a convincere molti viticoltori pugliesi a seguirlo nell'avventura della Doc, facendo firmare l'adesione su un tavolino piazzato davanti alla sua cantina. Morbido, versatile negli abbinamenti con cucine anche esotiche e con un buon rapporto qualità-prezzo, il Primitivo sta vivendo il suo momento di maggior successo (sollevando anche qualche timore, perché può essere piantato ovunque. Non esiste, infatti, una tutela territoriale come quelle della Doc Sicilia o come la recente Pinot Grigio delle Venezie).
La storia più emblematica è racchiusa nel Primitivo di Manduria. Finita la stagione delle cisterne e della sovramaturazione in vigna per avere più grado alcolico e incassare così qualche lira, la svolta è arrivata grazie a una nuova classe di vignaioli e a bravi enologi. Produttori come Gianfranco Fino, con il suo Es, sono ormai noti in tutto il mondo. Quello di Manduria è un Primitivo ricco e pieno, percorso dai profumi di frutta matura (a Gioia del Colle lo stesso vitigno vira più sulla freschezza fruttata). La Doc risale al 1975. Tredici i gradi alcolici minimi, ma talvolta si arriva anche a 16. I vini sono più sapidi se vengono da terre vicine al mare; più speziati se, invece, provengono dall'interno. Si abbinano perfettamente ai piatti anche elaborati di carne. Come sanno bene gli autori di «Billions».

Calice da assenzio per un drink bianco latte da sporcare con caffè nerissimo al momento della bevuta. Lo ha inventato il pugliese Gian Paolo Di Pierro, editore, bartender e anche scrittore, per raccontare l'impatto dell'uomo sul pianeta

DIRTY JOE

di **Marco Cremonesi**
illustrazione di Felicita Sala

MASTIKA
SOLO DAL LENTISCO DI CHIOS SI RICAVA LA PREZIOSA RESINA DISTILLATA NEL MASTIKA

CAFFÈ
IL DRINK NASCE CON CAFFÈ AMERICANO, MA CON UNA TAZZINA DI ESPRESSO NON SI SBAGLIA

Da editore, si è inventato quella collana sulla storia degli spiriti e del buon bere che non c'era. Da bartender, ha ideato e condotto il «Derrière», tra i più seducenti *speakeasy* della Capitale con cui oggi ha smesso di collaborare: brutto pensare che dietro al banco non ci sia più lui. Da narratore ha scritto cinque romanzi. Poi tratta diritti a livello internazionale e traduce. Accidenti! Gian Paolo Di Pierro è un pugliese schivo (di Bisceglie) e un uomo che ha sbagliato secolo, figura quasi rinascimentale nel promuovere conoscenza senza sforzo apparente: sono tanti i bartender che gli dovrebbero qualcosa in cambio della passione assorbita dai suoi libri. In realtà, lui voleva fare lo scrittore. Certo, Gian Paolo ha cominciato a 12 anni, da garzone in pizzeria prima, da barista vero mentre studiava. Quindi, il viaggio a New York. Decisivo perché è là che avviene l'illuminazione: uno scrittore fa la fame. Meglio cambiare strada e percorrere quella che gli ha evitato l'inedia: il bar. Arrivano i libri di *Readrink*: bartender ed editore si ispirano a vicenda. Le creazioni sono eclettiche, nate da ispirazioni eterogenee. Che ne dite di assenzio, mastika, mandorle e caffè in un drink dedicato all'impatto dell'uomo e dell'inquinamento sul Pianeta? Si chiama Dirty Joe ed è anche un omaggio al caffè leccese, con l'orzata. Oltre che un drink bianco latte da «inquinare» con nero caffè. Per cominciare, il calice. L'idea è quella di un bicchiere da assenzio. Occorrerebbe trovare un recipiente che vi si adatti sopra, da poter riempire di ghiaccio tritato che scoli nel bicchiere sotto. Ad esempio la parte filtrante di un Cobbler shaker. Prepariamo il drink. In uno shaker si mettono 45 ml di gin (il drink nasce con il Villa Ascenti), 15 ml di mastika Skinos (un liquore distillato dai cristalli di resina del lentisco di Chios), 22,5 ml di succo di lime fresco, 5 ml di orzata e 25 ml di sciroppo di mandorla. Si prepara mescolando parti uguali di latte di riso, zucchero e mandorla tritata fine: si fa sciogliere lo zucchero a calore bassissimo e, una volta raffreddato, si filtra. Si shakerano gli ingredienti e si scola nel bicchiere da assenzio. Infine, si mette sopra al bicchiere la cupola rovesciata dello shaker, piena di ghiaccio tritato. E si serve con un caffè espresso accanto. Sarà l'ospite a farlo filtrare attraverso la cupola di ghiaccio, sporcando irrimediabilmente il candore del drink. E dandogli una seconda fisionomia.

MANDORLA
PER LO SCIROPPO, PARTI UGUALI DI LATTE DI RISO, MANDORLA TRITATA E ZUCCHERO, DA FILTRARE

MINIBAR
SPIRITS SICILIANI
di
Gabriele Principato

ALL'AGAVE

Questo distillato d'agave prodotto in Sicilia si chiama Agalia. Dal profumo avvolgente, presenta note aromatiche intense donate da botaniche come il limone verdello. Da gustare liscio o miscelato

DI FICO D'INDIA

Questo infuso al fico d'India fa parte della linea Liquori dell'Etna del brand Etnauti, di Edoardo Strano. Ottenuto da frutti freschi coltivati sulle terre nere, è proposto con un packaging (bellissimo) che racconta a fumetti le storie dei contadini

DA GRANI ANTICHI

Un'inedita vodka premium siciliana nata per valorizzare la produzione di grani antichi, alle pendici dell'Etna. Si chiama Vulcanica ed è nata da un'idea del manager Stefano Saccardi e della sommelier e vignaiola Sonia Spadaro

BILANCIO D'ESERCIZIO DI RCS MEDIAGROUP S.P.A. al 31.12.2020

In applicazione alla legge del 5 agosto 1981 n. 416 e dell'art. 1, comma 34, del D.L. 545/96 convertito con legge 23 dicembre 1996 n. 650

Prospetto di Conto Economico (^)

	(Valori in Euro)	Note	Esercizio 2020	Esercizio 2019
I	**Ricavi delle vendite**	**12**	**488.844.899**	**560.039.701**
	Ricavi diffusionali		267.815.950	303.727.875
	Ricavi pubblicitari		199.582.415	229.683.334
	Ricavi editoriali diversi		21.446.534	26.628.492
II	Variazione delle rimanenze prodotti finiti, semilavorati e prodotti in corso	14	(1.362.279)	2.092.194
II	Acquisti e consumi materie prime e servizi	15	(297.251.949)	(345.842.809)
	Acquisti e consumi materie prime e merci		(68.246.540)	(83.005.175)
	Costi per servizi		(216.508.410)	(247.306.918)
	Costi per godimento beni di terzi		(12.496.999)	(15.530.716)
III	Costi per il personale	16	(154.592.264)	(158.736.268)
II	Altri ricavi e proventi operativi	17	19.177.955	21.705.788
II	Oneri diversi di gestione	18	(6.119.359)	(6.449.832)
IV	Accantonamenti	40	(2.423.750)	332.702
V	(Svalutazione)/ripristino di crediti commerciali e diversi	19	(2.451.358)	(1.670.424)
VI	Ammortamenti attività immateriali	20	(9.983.377)	(9.857.454)
VII	Ammortamenti immobili, impianti e macchinari	20	(5.304.313)	(6.013.669)
VIII	Ammortamenti diritti d'uso su beni in leasing	20	(17.448.701)	(17.439.560)
IX	Svalutazione immobilizzazioni	20	-	(1.094.694)
	Risultato operativo		**11.085.504**	**37.065.675**
X	Interessi attivi calcolati utilizzando il criterio dell'interesse effettivo	21	4.197.603	4.756.183
X	Interessi e altri proventi finanziari	21	2.491.372	448.526
X	(Oneri) finanziari	21	(7.511.458)	(9.617.541)
XI	Altri proventi ed oneri da attività e passività finanziarie	22	(5.131.226)	13.986.879
XII	(Svalutaz)/ripristino di crediti e altre attività finanziarie	23	(61.687)	(119.473)
	Risultato ante imposte		**5.070.108**	**46.520.249**
XIII	Imposte sul reddito	24	7.757.650	(7.416.860)
	Risultato dell'esercizio		**12.827.758**	**39.103.389**

(^) Ai sensi della Delibera CONSOB n. 15519 del 27 luglio 2006, gli effetti dei rapporti con parti correlate e dei proventi ed oneri di natura non ricorrente sul Conto economico sono evidenziati nell'apposito schema di conto economico riportato nella sezione "Allegati al Bilancio di esercizio" e sono ulteriormente descritti rispettivamente nelle note n. 13 e n. 25.

Le note costituiscono parte integrante del presente Bilancio.

Prospetto di Conto economico complessivo

(Valori in Euro)	Note	Esercizio 2020	Esercizio 2019
Utile/(perdita) dell'esercizio	**38**	**12.827.758**	**39.103.389**
Altre componenti di conto economico complessivo:			
- saranno successivamente riclassificate nell'utile (perdita) d'esercizio			
Utili (perdite) su copertura flussi di cassa		(440.567)	(651.179)
Riclassificazione a conto economico di utili (perdite) su copertura flussi di cassa		574.981	568.823
Effetto fiscale su copertura flussi di cassa		(32.259)	19.765
- non saranno successivamente riclassificate nell'utile (perdita) d'esercizio			
(Perdita)/utile attuariale su piani a benefici definiti		(773.000)	(2.246.725)
Effetto fiscale su attuarizz. Piani a benefici definiti		185.520	539.214
Utili (perdite) derivanti dalla valutazione a fair value degli altri strumenti rappresentativi di capitale		(59.000)	(117.339)
Totale altre componenti di conto economico complessivo		**(544.325)**	**(1.887.441)**
Totale conto economico complessivo		**12.283.433**	**37.215.948**

Le note costituiscono parte integrante del presente Bilancio.

Prospetto della Situazione patrimoniale finanziaria (^)

	(Valori in Euro)	Note	31 dicembre 2020	31 dicembre 2019
	ATTIVITÀ			
XIV	Immobili, impianti e macchinari	26	36.766.713	41.175.609
XVI	Diritti d'uso beni in leasing	27	118.940.464	133.987.180
XVII	Investimenti immobiliari	28	2.717.040	2.731.101
XV	Attività immateriali	29	26.028.074	23.094.901
XVIII	Partecipazioni valutate al costo	30	388.725.617	393.006.842
XVIII	Altri strumenti rappresentativi di capitale non correnti	31	1.647.732	1.706.732
XVIII	Crediti finanziari non correnti	32	440.396	440.396
XVIII	Altre attività non correnti	33	628.886	15.366.837
XVI	Attività finanziarie non correnti per contratti di locazione	28	9.423.809	10.434.922
XVIII	Attività per imposte anticipate	24	23.727.574	27.082.532
	Totale attività non correnti		**609.046.305**	**649.027.052**
XIX	Rimanenze	34	12.939.650	17.985.153
XX	Crediti commerciali	35	136.459.637	152.876.534
XXII	Crediti diversi e altre attività correnti	36	17.412.687	17.894.396
XXII	Attività per imposte correnti	24	1.845.137	5.535.604
XXVII	Crediti finanziari correnti	37	216.009.705	247.040.218
XVI	Attività finanziarie correnti per contratti di locazione	28	1.003.101	989.814
XXVII	Disponibilità liquide e mezzi equivalenti	37	37.276.503	647.915
	Totale attività correnti		**422.946.420**	**442.969.634**
	Attività non correnti destinate alla vendita		-	-
	TOTALE ATTIVITÀ		**1.031.992.725**	**1.091.996.686**
	PASSIVITÀ E PATRIMONIO NETTO			
	Capitale sociale	38	270.000.000	270.000.000
	Azioni proprie	38	(26.591.829)	(26.596.725)
	Riserve	38	145.085.595	145.629.920
	Utili (perdite) portati a nuovo	38	67.515.159	28.416.667
	Utile (perdita) dell'esercizio	38	12.827.758	39.103.389
XXVI	**Totale patrimonio netto**		**468.836.683**	**456.553.251**
XXVII	Debiti finanziari non correnti	37	58.877.129	82.931.126
XXVIII	Passività non correnti per contratti di locazione	27	122.244.480	137.519.507
XXVII	Passività finanziarie per strumenti derivati	37	1.014.559	970.609
XXIII	Benefici relativi al personale	39	30.851.742	32.799.421
XXIV	Fondi per rischi e oneri	40	22.290.780	9.048.985
XXV	Passività per imposte differite	24	428.165	629.397
XXII	Debiti diversi e altre passività non correnti	41	1.915.970	1.771.530
	Totale passività non correnti		**237.622.825**	**265.670.575**
XXVII	Debiti verso banche	38	-	8.753.730
XXVII	Debiti finanziari correnti	38	134.780.592	141.376.072
XXVIII	Passività correnti per contratti di locazione	28	19.102.761	19.216.317
XXVII	Passività finanziarie per strumenti derivati	38	-	178.364
XXII	Passività per imposte correnti	24	3.334.194	6.600.707
XXI	Debiti commerciali	*42*	104.448.526	123.057.922
XXIV	Quote a breve term.fondi rischi e oneri	40	14.200.664	22.193.760
XXII	Debiti diversi e altre passività correnti	43	49.666.480	48.395.988
	Totale passività correnti		**325.533.217**	**369.772.860**
	Passività associate ad attività destinate alla dismissione		-	-
	TOTALE PASSIVITÀ E PATRIMONIO NETTO		**1.031.992.725**	**1.091.996.686**

(^) Ai sensi della Delibera CONSOB n. 15519 del 27 luglio 2006, gli effetti dei rapporti con parti correlate e dei proventi ed oneri di natura non ricorrente sullo Stato patrimoniale sono evidenziati nell'apposito schema di stato patrimoniale riportato nella sezione "Allegati al Bilancio di esercizio" e sono ulteriormente descritti rispettivamente nella nota n. 13

Le Note richiamate negli schemi di bilancio costituiscono parte integrante del bilancio depositato presso il Registro delle Imprese di Milano e reso pubblico ai sensi di legge. Il bilancio è stato redatto secondo i principi contabili internazionali.

BILANCIO CONSOLIDATO DEL GRUPPO RCS MEDIAGROUP al 31 DICEMBRE 2020

Da pubblicare ai sensi dell'articolo 1, comma 33, del D.L. 23 ottobre 1996 n° 545, convertito con legge 23 dicembre 1996 n° 650

STATO PATRIMONIALE CONSOLIDATO (in milioni di euro)

	(in milioni di euro)	Note	31 Dicembre 2020	31 Dicembre 2019
	ATTIVITÀ			
XVIII	Immobili, impianti e macchinari	31	55,3	62,5
XIX	Diritti d'uso su beni in leasing	32	140,6	160,7
XX	Investimenti Immobiliari	33	16,2	19,5
XVII	Attività immateriali	34	366,9	363,3
XXI	Partecipazioni in società collegate e joint venture	35	34,7	37,5
XXI	Altri strumenti di capitale non correnti	36	2,4	2,0
XXXV	Attività finanziarie per strumenti derivati	37	-	-
XXI	Crediti finanziari non correnti	38	0,3	1,0
XXI	Altre attività non correnti	39	2,0	16,7
XXI	Attività per imposte anticipate	27	84,3	87,5
	Totale attività non correnti		**702,7**	**750,7**
XXII	Rimanenze	40	17,8	23,3
XXIII	Crediti commerciali	41	189,5	206,3
	- di cui verso parti correlate	*16*	*15,1*	*20,4*
XXV	Crediti diversi e altre attività correnti	42	26,2	28,3
XXV	Attività per imposte correnti	27	3,1	6,0
XXXV	Attività finanziarie per strumenti derivati	37	-	-
XXXVI	Crediti finanziari correnti	43	6,9	13,9
	- di cui verso parti correlate	*16*	*6,0*	12,5
XXXVI	Disponibilità liquide e mezzi equivalenti	43	50,8	13,0
	Totale attività correnti		**294,3**	**290,8**
	Attività non correnti destinate alla dismissione		**-**	**-**
	TOTALE ATTIVITÀ		**997,0**	**1.041,5**
	PASSIVITÀ E PATRIMONIO NETTO			
XXX	Capitale sociale	44	270,0	270,0
XXX	Altri strum.finanz.rappres.patrimonio		-	-
XXX	Azioni proprie	46	(26,6)	(26,6)
XXX	Riserve	45/46/47	(6,4)	(6,2)
XXX	Utili (perdite) portati a nuovo		41,6	(26,3)
XXX	Utile (perdita) dell'esercizio		31,7	68,5
	Totale patrimonio netto di gruppo		**310,3**	**279,4**
XXX	Patrimonio netto di terzi		1,3	1,2
	Totale		**311,6**	**280,6**
XXXI	Debiti e passività non correnti finanziarie	43	58,9	82,9
XXXVII	Passività non correnti per contratti di locazione	43	131,2	150,9
XXXIV	Passività finanziarie per strumenti derivati	37	1,0	1,0
XXVIII	Benefici relativi al personale	50	37,4	39,6
XXVI	Fondi per rischi e oneri	51	26,7	15,0
XXVII	Passività per imposte differite	27	52,5	52,5
XXV	Altre passività non correnti	52	1,0	0,9
	Totale Passività non correnti		**308,7**	**342,8**
XXXII	Debiti verso banche	43	0,6	8,8
XXXII	Debiti finanziari correnti	43	56,8	65,8
	- di cui verso parti correlate		*0,8*	-
XXXVII	Passività correnti per contratti di locazione	43	23,7	24,4
XXXIV	Passività finanziarie per strumenti derivati	37	-	0,2
XXV	Passività per imposte correnti	27	1,1	0,6
XXIV	Debiti commerciali	53	179,4	198,7
	- di cui verso parti correlate	*16*	*9,8*	*11.4*
XXVI	Quote a breve term.fondi rischi e oneri	51	23,8	31,1
XXV	Debiti diversi e altre passività correnti	54	91,3	88,5
	- di cui verso parti correlate	*16*	*2,7*	*1,7*
	Totale passività correnti		**376,7**	**418,1**
	Passività associate ad attività destinate alla dismissione		**-**	**-**
	TOTALE PASSIVITÀ E PATRIMONIO NETTO		**997,0**	**1.041,5**

CONTO ECONOMICO CONSOLIDATO (in milioni di euro)

			Progressivo al 31 dicembre	
	(in milioni di euro)	Note	2020	2019
I	Ricavi delle vendite	15	749,5	923,6
	- di cui verso parti correlate	*16*	*226,1*	*264,0*
II	Incremento immobilizzazioni per lavori interni		-	-
II	Variazione delle rimanenze prodotti finiti, semilavorati e prodotti in corso	40	(1,8)	1,9
II	Consumi materie prime e servizi	17	(398,7)	(504,1)
	- di cui verso parti correlate	*16*	*(93,6)*	*(107,3)*
	- di cui non ricorrenti	*30*	*(0,5)*	*(0,5)*
III	Costi per il personale	18	(257,3)	(264,5)
	- di cui verso parti correlate	*16*	*(4,3)*	*(4,6)*
	- di cui non ricorrenti	*30*	*(15,1)*	*(2,7)*
II	Altri ricavi e proventi operativi	19	14,1	15,8
	- di cui verso parti correlate	*16*	*2,5*	*2,5*
	- di cui non ricorrenti	*30*	*0,5*	-
II	Oneri diversi di gestione	20	(12,8)	(15,5)
II	Utili (perdite) da eliminazione contabile di crediti commerciali e diversi		-	-
IV	Accantonamenti	51	(2,9)	(1,5)
	- di cui non ricorrenti	*30*	*(0,9)*	*(0,4)*
V	(Svalutazione)/ripristino di crediti commerciali e diversi	21	(4,1)	(2,5)
	- di cui non ricorrenti	*30*	*1,5*	-
VI	Quote proventi (oneri) da valutazione partecipazioni con il metodo del patrimonio netto	22	(2,9)	0,1
	- di cui non ricorrenti		*(0,5)*	-
VII	Ammortamenti attività immateriali	23	(15,8)	(15,5)
VIII	Ammortamenti immobili, impianti e macchinari	23	(9,1)	(10,5)
IX	Amm. diritti d'uso su beni in leasing	23	(22,5)	(23,2)
X	Ammortamenti investimenti immobiliari	23	(0,5)	(0,6)
XI	Svalutazione / Ripristino immobilizzazioni	23	(2,7)	(1,0)
	Risultato operativo		**32,5**	**102,5**
XII	Interessi attivi calcolati utilizzando il criterio dell'interesse effettivo	24	0,7	0,3
XII	Proventi finanziari	2	2,9	0,6
	- di cui verso parti correlate	*16*	*0,5*	*0,2*
	- di cui non ricorrenti	*30*	*2,4*	-
XII	Oneri finanziari	24	(12,9)	(16,9)
XIII	Altri proventi ed oneri da attività e passività finanziarie	25	5,9	0,2
XIII	Utili (perdite) da eliminazione contabile di crediti e altre attività finanziarie		-	-
XIII	(Svalutazione)/Ripristino di crediti e altre attività finanziarie [(1)]	26	(0,1)	(0,3)
	- di cui verso parti correlate	16	0,2	-
	Risultato ante imposte		**29,0**	**86,4**
XIV	Imposte sul reddito	27	2,9	(17,6)
	- di cui non ricorrenti	30	9,9	-
	Risultato attivita destinate a continuare		**31,9**	**68,8**
XV	Risultato attività destinate alla dismissione e dismesse		-	-
	Utile / (perdita) dell'esercizio		**31,9**	**68,8**
	Attribuibile a :			
XVI	Utile/(perdita) attribuibile ai terzi	28	0,2	0,3
	Utile/(perdita) attribuibile ai soci della Capogruppo		31,7	68,5
	Utile / (perdita) dell'esercizio		**31,9**	**68,8**
	Risultato delle attività destinate a continuare per azione base in euro	29	0,06	0,13
	Risultato delle attività destinate a continuare per azione diluito in euro	29	0,06	0,13
	Risultato delle attività destinate a dismissione e dismesse per azione base in euro	29	-	-
	Risultato delle attività destinate a dismissione e dismesse per azione diluito in euro	29	-	-

- Le note richiamate negli schemi di bilancio costituiscono parte integrante del bilancio depositato presso il Registro delle Imprese di Milano e reso pubblico ai sensi di legge.
- Il bilancio consolidato è stato redatto secondo i principi contabili internazionali.

RCS MEDIAGROUP S.p.A. C.F. 12086540155 Anno 2020

PROSPETTO DI DETTAGLIO DELLE VOCI DEL BILANCIO DI ESERCIZIO AL 31.12.2020

Da pubblicare ai sensi dell'art. 1, comma 33, del decreto-legge 23 ottobre 1996 n°545 convertito con legge 23 dicembre 1996 n° 650

RICAVI DELLE VENDITE:

01	Vendita di copie	**245.504.270**
02	Pubblicità	**130.060.905**
03	- Diretta	**129.346.337**
04	- Tramite concessionaria	**714.568**
05	Ricavi da editoria *on line*	**92.769.218**
06	- Abbonamenti	**22.311.679**
07	- Pubblicità	**70.457.539**
08	Ricavi da vendita di informazioni	**3.034.444**
09	Ricavi da altra attività editoriale	**17.476.061**
10	**Totale voci 01+02+05+08+09**	**488.844.898**

RCS MEDIAGROUP S.P.A. CONCESSIONARIA DI PUBBLICITÀ 2020

Elenco delle testate servite in esclusiva (In applicazione alla legge del 5 agosto 1981 n. 416 e dell'art. 1, comma 34, del D.L. 545/96 convertito con Legge 23 dicembre 1996 n. 650)

Sette
Vivimilano
Corriere della Sera
L'Economia del Corriere della Sera
Cook
Corriere Motori
La lettura
Buone Notizie
Corriere Salute
Corriere Innovazione
La Gazzetta dello Sport
G La Gazzetta dello sport
Sport Week
Amica
Amica Speciale
Io Donna
Io Donna Fashion Issue
IO DONNA WEDDING BOOK
Oggi
Dove
Dove Travel Issue
Style Magazine
Style Watch
Style Fashion Issue
Corriere del Mezzogiorno/ Campania
Corriere del Mezzogiorno/ Puglia
Corriere Veneto
Corriere Bologna
Corriere Fiorentino
Corriere Trentino-Alto Adige
CORRIERE.IT
GAZZETTA.IT
CORRIERE DEL MEZZOGIORNO.IT
Corriere Bologna.it
Corriere Veneto.it
Corriere Fiorentino.it
Abitare
Living
Living Design Issue

«Papà era un diplomatico, io la ragazza con la valigia. I ricordi più belli a Cuba, insieme ai figli dei domestici: gioia pura», racconta l'attrice toscana, frutto della fantasia di Gianluca Gori «In cucina ho visto cattiverie indicibili diventare alleanze indissolubili. Potere di noi donne»

DRUSILLA FOER

IL GIN TONIC

Ne va pazza Drusilla: «Lo bevo con la stessa facilità con cui respiro l'aria, purché sia eccellente. Sennò passo. A casa me lo preparo da sola come e quando voglio»

IL PEPE

«Da piccola lo mangiavo a merenda insieme ai figli dei domestici: ghiaccio tritato in uno strofinaccio, sale, limone e pepe. Oggi lo metto anche nel Gin Tonic»

IL LARDO

«Parbleu, Dio me ne iberi e scampi! Insieme al latte di capra e alla farina, fa parte di quella indigesta *planche blanché* (tavola bianca) che doveva irrobustirmi»

IL BRODO

«Me lo preparava il mio vicino di casa, vedovo. Io cucinavo per lui. Temevamo di piacerci: ci scambiavamo bottiglie e piatti come due badesse. Poi è volato via...»

IL SALE

«Bisogna saperlo usare al momento opportuno. Io ho imparato così bene che mi basta uno sguardo per capire se un piatto è salato il giusto: non assaggio mai»

IL VINO

«Amo gli spagnoli: partono cauti, ma poi stendono. Cedo ai veneti anaffettivi e ai siciliani corposi, ma solo con il pensiero. La verità è che bevo poco o nulla»

di **Chiara Amati**
foto di Serena Gallorini

«La cucina? Come il teatro: richiede studio, disciplina, passione. E rispetto delle parti. Cosa che agli uomini, spesso, non viene bene. Loro ai fornelli sono impudenti. Confondono il rigore, necessario, con il machismo: cielo, anche no! Noi donne non abbiamo bisogno di prevaricare. Siamo solidali nelle criticità, che si smorzano se affrontate insieme. Ci è chiaro, facciamo squadra. In cucina ho assistito alle cattiverie più esecrabili. E vissuto alleanze indissolubili che durano ancora oggi». Se a dirlo è Drusilla Foer, raffinata nobildonna senese, che in realtà è un personaggio di scena nato dalla fantasia di Gianluca Gori, ma che brilla di luce propria — «Drusilla è Drusilla, punto!», per dimensione artistica un po' come Dorothy Michaels nel film *Tootsie* — c'è da crederci. Perché lei, cantante, sceneggiatrice e attrice — ora in tour con Eleganzissima e Una sera con Drusilla, a settembre con L'histoire du soldat —, la cucina l'ha sperimentata. Lo rivela nella sua personalissima storia, sempre narrata col genio dell'artista. «Mio padre faceva il diplomatico. Ho trascorso buona parte della mia esistenza per il mondo. I ricordi più belli a Cuba, L'Avana, Plaza de Armas». Là dove risiedevano le autorità civili e militari. Ha 12 anni Drusilla. Una ragazzina dal portamento aristocratico: alta, un collo da cigno, lunghi capelli biondi e occhi azzurri. Così diversa dalle coetanee dalla pelle dorata con le quali instaura legami granitici. «Cuba era il lunapark dell'America puritana. I miei hanno sempre cercato di sottrarmi a ogni sorta di (presunta) immoralità. Qualsiasi cosa pur di tenermi impegnata, persino un corso su come pulire l'argenteria». Drusilla? Elude. Preferisce stare con i figli del personale di servizio, giù al primo piano. Là, conosce la bellezza di camminare scalza, di cadere e sporcarsi. Per poi rialzarsi, più forte. Il coraggio di essere se stessa e l'autostima li affina in quella stanza immensa con pentole e stoviglie di ogni foggia, regno delle quattro *cocineras* creole di famiglia. «Ho sempre disdegnato il mio corpo: secco da far spavento. Una cuoca, quella che piaceva a papà per il polpaccio arrogante e il seno generoso, l'aveva colto. Mi preparava una "crème blanche" con latte, lardo e farina in quantità, "così metterai peso", diceva. Solo poi ho capito che era un'astuzia. Quella roba faceva ribrezzo. Prima o dopo avrei imparato ad apprezzarmi per ciò che ero: non secca, ma snella come diceva mia nonna. Mi ha cambiato la vita. Cosa avrebbe fatto un uomo in quel frangente? Sono "equiparatista", voglio pensar bene. Ma qualche dubbio mi resta...».

Gli uomini ai fornelli confondono il rigore con il machismo Noi, invece, sappiamo fare squadra

A 12 anni ero secca da far spavento Mi davano latte, farina e strutto per metter peso Terribile!

Garofalo